



CHOUCROUTE JURASSIENNE

INGRÉDIENTS

- 790g de choucroute cuisinée Charles Christ
- 10 belles saucisses de Morteau
- 500cl de crème fraîche
- 1kg de Comté
- 25 cuillères à soupe de moutarde
- 5 jaunes d'œufs + 10 œufs entiers
- Huile de sésame
- 1,5kg de nouilles chinoises
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Jusqu'à
10 portions

1. Faire cuire les saucisses de Morteau.
2. Réchauffer la choucroute sur feu moyen en remuant régulièrement.
3. Dans une casserole chauffer la crème fraîche, le Comté et la moutarde. Laisser frémir.
4. Dans un mixer incorporer 1 jaune d'œuf et l'huile lentement comme une mayonnaise.
5. Faire chauffer de l'eau dans une casserole et ajouter du sel. Y plonger les nouilles chinoises jusqu'à cuisson complète. Additionner 2 œufs entier battus en omelette.
6. Dans un emporte pièce, monter des burgers et cuire à la poêle dans une cuillère d'huile de sésame.
7. Disposer de la choucroute, des rondelles fines de Morteau et de la sauce sur l'une des tranches de nouilles chinoises.
8. Remettre le couvercle de nouilles et passer quelques minutes au grill.
9. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !