



CHOUCROUTE JURASSIENNE

INGRÉDIENTS

- Un bocal de choucroute au Champagne Charles Christ
- 3 belles saucisses de Morteau
- 10cl de crème fraîche
- 200g de Comté
- 5 cuillères à soupe de moutarde
- 1 jaune d'œuf + 2 œufs entiers
- Huile de sésame
- 300g de nouilles chinoises
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Faire cuire les saucisses de Morteau.
2. Réchauffer la choucroute Charles Christ sur feu moyen en remuant régulièrement.
3. Dans une casserole chauffer la crème fraîche, le Comté et la moutarde. Laisser frémir.
4. Dans un mixeur 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 entiers 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.



BON APPÉTIT !