

RECETTE NOVAE

de saison !



Saucisson de champignons et
seitan, poireau et pommes de terre
façon papet



POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour le saucisson

- 200 g de seitan Renski en morceaux.
- 400 g de champignons de paris ou pleurotes
- 50 g d'échalottes
- 2 gousses d'ail
- 30 g d'huile de colza Suisse
- 30 g de pate de curry massaman Novae
- 5 g de pate de sriracha Novae
- 90 g de jaune d'œuf
- 30 g de farine

Ingrédients pour le poireau façon papet

- 800 g de poireau
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 c. à s. de beurre
- 0,5 dl de vin blanc
- 2 dl de crème fraîche entière

PRÉPARATION

1. La première chose à faire est le saucisson de champignon et seitan
2. Faire suer les échalotes grossièrement ciselées dans l'huile de colza, ajouter l'ail haché fin quelques minutes à feux doux. Ensuite ajouter les champignons de paris émincés bien fins ou les pleurotes en effilochées. Cuire 10 minutes jusqu'à ce que le jus de cuisson disparaisse. Ajouter la pâte de curry massaman et la sauce sriracha Novae. Débarrasser et refroidir. Ensuite ajouter à froid les jaunes d'œuf et la farine tamisée.
3. Cuire les saucissons dans un film en forme de boudin et à la vapeur (ou court bouillon) 30 minutes.
4. Pour le papet, fendre les poireaux en 4 dans le sens de la longueur, les laver et tailler en fines lanières. Peler les pommes de terre et les couper en dés d'environ 2 cm. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir le poireau environ 3 min à couvert en remuant régulièrement. Ajouter les dés de pommes de terre et faire revenir env. 3 minutes. Verser le vin et la crème fraîche, laisser cuire à feu doux env. 20 min à couvert en remuant de temps en temps. Assaisonner de sel et poivre.
5. Disposer le poireau bien chaud dans le fond d'une assiette creuse, et couper le saucisson en tranche de 1 cm.

Bon appétit !

