

Feuilleté à la saucisse et salade croquante

PORTIONS
4

PRÉPARATION
30 min.

CUISSON
25 min.

INGREDIENTS

Pour la sauce Mornay

// 2 échalotes française hachées finement
// 2 gousses d'ail hachées finement
// ¼ de tasse de farine
// ¼ de tasse de beurre
// 2 tasses de lait
// 1 tasse de fromage gruyère, râpé
// 1 pincée de muscade moulue
// Sel et poivre, généreusement

Pour les saucisses

// 2 saucisses Walter fumée à froid
// Huile d'olive

Pour le feuilleté

// 1 feuille (½ paquet) de 450g de pâte feuilletée du commerce, froide et décongelée
Persil plat haché finement
// ½ tige de fenouil, émincé finement
// Micropousses ou fleurs comestibles (facultatif)
Sel et poivre

Pour la salade croquante

// ½ bulbe de fenouil émincé
// ½ tige de fenouil, émincé finement
// Rondelles d'oignons rouge émincé, au goût
// 1 tasse de feuilles de mâche, roquette ou cresson d'eau
// 1 courgette verte en rubans
// ¼ de tasse d'amandes grillées concassées grossièrement
// 1 grosse orange, en suprêmes
// 1 poignée d'aneth haché
// Micropousses ou fleurs comestibles, au goût

Pour la vinaigrette

// ½ tasse d'huile d'olive extra-vierge
// 1 c. à soupe bombée de moutarde de dijon
// 1 c. à soupe de sirop de cassis ou de sirop d'érable
// 1 c. à thé de vinaigre de vin blanc, ou plus au goût
// 1 gousse d'ail hachée finement
// ½ petite échalote grise hachée finement
// Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1
- 2 Préchauffer le four à 400 degrés. Étendre la feuille de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier parchemin. Piquer uniformément la pâte à l'aide d'une fourchette et saupoudrer légèrement de farine tout-usage.
- 3 Dans un chaudron, faire bouillir de l'eau et y plonger les saucisses 10 minutes, sans les piquer. Retirer et faire dorer à la poêle dans l'huile d'olive jusqu'à l'obtention du coloration dorée. Trancher les saucisses et réserver.



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com



Enfourner la pâte feuilletée 8 minutes. Une fois sortie du four, piquer la pâte à nouveau pour faire sortir l'air.

- 5 Pendant ce temps, pour la sauce Mornay, faire suer les échalotes grises et l'ail dans le beurre pendant environ 2 minutes dans une poêle antiadhésive. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un roux clair. Ajouter le lait et porter à ébullition. Baisser le feu, incorporer la muscade, le sel, le poivre et le fromage et mélanger jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et que la texture soit lisse et homogène. Retirer du feu et réserver.
- 6 Étendre la sauce mornay uniformément sur la pâte feuilletée, en gardant un pourtour d'environ 1 pouce. Creuser 4 puits dans la sauce mornay et y casser des œufs. Parsemer la pâte de rondelles de saucisses Walter fumée à froid. Enfourner à nouveau pour 20 minutes.
- 7 Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients dit "pour la salade" dans un grand plat de service en prenant soin de manipuler délicatement les suprêmes d'orange.
- 8 Assembler tous les ingrédients dits "pour la vinaigrette", et bien mélanger pour obtenir une vinaigrette homogène. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver.
- 9 À la sortie du four, s'assurer que le blanc et le jaune des œufs à suffisamment cuit sur la pâte feuilletée. Parsemer de persil plat hachée, de fines tranches de tiges de fenouil et de quelques micropousses ou fleurs comestibles, pour la présentation. Saler et poivrer généreusement.
- 10 Ajouter la vinaigrette à la salade et touiller les ingrédients pour bien les enrober de vinaigrette.

MONTAGE

- 1 Servir le feuilleté déjeuner au centre de la table et la salade en accompagnement. Garnir les deux éléments de micropousses ou de fleurs comestibles pour un look printanier.