Saucisson en croûte de pâte feuilletée à la moutarde et à l'estragon

Mon choix.

Durée totale: 1 h 35 min

Temps actif: 1 h

Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

1	saucisson vaudois IGP de porc suisse
1	pâte feuilletée rectangulaire, étalée
3 cs	moutarde gros grains
1 bouquet	estragon
1	œuf
120 g	lentilles beluga
1	carotte
1 branche	céleri
1	échalote
4 cs	huile d'olive
	sel
	poivre noir du moulin
2 cs	vinaigre de vin blanc
2 cc	miel

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade) contient env.:

973	kcal
30 g	de protéines
46 g	de glucides
73 g	de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Une petite touche crémeuse

Servir avec de la crème fraîche froide assaisonnée de poivre.

Préparation

1. Cuire le saucisson pendant 35 minutes dans de l'eau frémissante, le sortir et le laisser refroidir un peu, puis enlever la peau.

2. Dérouler la pâte feuilletée et la tartiner de moutarde en laissant un bord de 2-3 cm tout autour. Parsemer d'estragon. Déposer le saucisson au centre de la pâte. Battre l'œuf et en badigeonner les bords. Rabattre la pâte feuilletée sur le saucisson, bien presser les bords et badigeonner le dessus d'œuf.

3 Faire cuire au four préchauffé à 180º C pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

4 En attendant, cuire les lentilles selon les instructions de l'emballage. Laver et éplucher les carottes et le céleri, éplucher les échalotes et couper le tout en petits dés. Faire revenir à feu doux pendant 3-4 minutes dans de l'huile d'olive. Incorporer les lentilles égouttées, saler et poivrer. Ajouter le vinaigre et le miel, bien mélanger le tout, retirer du feu et laisser tirer.

5 Sortir le saucisson en croûte de pâte feuilletée du four, le couper en portions et servir avec la salade de lentilles.

Accompagner d'une salade verte.