

La salade de saucisse de Montbéliard aux oignons et croûtons frits à la moutarde de Vin Jaune



**PLAT ASSEZ FACILE
ET PEU CÔUTEUX**
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 15 min

POUR 4 PERSONNES :

4 saucisses de Montbéliard cuites
1 oignon d'Auxonne
1 c. à soupe de
moutardeau Vin Jaune
10 cl de bouillon de volaille
20 cl d'huile de pépins de raisin
60 g de beurre bio
8 tranches de pain
aux noix rassis
400 g de mélange
de plusieurs salades
Sel, poivre

1 | Préparation des oignons et des croûtons. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez l'oignon et coupez-le en rouelles. Coupez les tranches de pain en cubes. Dans une poêle, faites chauffer l'huile à 160 °C, plongez-y les rouelles d'oignon et faites-les frire quelques minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant puis salez-les. Réservez. Dans la même huile, plongez les cubes de pain, faites-les colorer et égouttez-les sur du papier absorbant.

2 | Préparation des saucisses. Coupez les saucisses de Montbéliard en rondelles, disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et enfournez pour 8 min.

3 | La sauce moutarde. Dans une casserole, préparez le bouillon de volaille selon les indications du produit choisi, ajoutez la moutarde, laissez bouillir tout doucement, émulsionnez avec le beurre et assaisonnez de sel et de poivre.

4 | Dressage. Prenez 4 assiettes, déposez de la salade, parsemez d'oignons frits, de croûtons, des rondelles de saucisse, versez un cordon de sauce moutarde, puis dégustez.