

## LIEGEOIS CAMEL MOUTARDE CREMEUX FUME

### **INGREDIENTS :**

#### **Pour le Caramel à la moutarde**

- 30 gr de moutarde à l'ancienne
- 30 gr de bière
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc

#### **Pour le crémeux fumé**

- 1 petite saucisse de Morteau
- 100 gr de lait
- 100 gr de crème fraîche entière à 35% de MG
- 2 gr de gélatine
- Sel, Poivre

#### **Pour la chantilly à la moutarde :**

- 100 gr de crème fraîche fleurette entière
- 30 gr de moutarde à l'ancienne
- Sel, Poivre

**Décoration :** Graines de moutarde 1 petite saucisse fumée



### **PREPARATION :**

Mélanger la moutarde et la bière, faire caraméliser le sucre et le vinaigre blanc et ajouter progressivement le mélange moutarde bière (Attention aux éclaboussures). Laisser réduire le caramel à la moutarde et couler au fond des verrines.

Cuire la petite saucisse fumée.

Faire bouillir le lait et la crème avec la moitié de la saucisse de Morteau coupée en rondelles, laisser infuser une bonne heure, voire plus.

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Ensuite remonter en température le mélange crémeux, dès les premiers bouillons, essorer la gélatine, hors du feu la dissoudre dans le mélange crémeux. Mixer. Saler et Poivrer. Rectifier l'assaisonnement.

Couper en petits dés des rondelles de saucisses de Morteau et les mélanger au crémeux, puis verser dans les verrines sur le caramel. Réserver au frais pour que la gélatine prenne.

Monter en température le 1/3 de la crème fleurette, mettre la moutarde à l'ancienne et laisser infuser la moutarde.

Au bout de 30 mn, mélanger au reste de la crème, Saler et Poivrer. Rectifier l'assaisonnement, puis filtrer la crème à la moutarde que l'on verse dans le siphon en réservant les graines qui vont servir pour la décoration. Fermer le siphon et mettre les cartouches de gaz. Mélanger et réserver au frais jusqu'au moment de servir

Bien rincer les graines de moutarde dans un chinois (une passoire fine), bien les égoutter et les étaler sur une silpat ou du papier sulfurisé, les enfourner dans un four préchauffé à 100° pendant 30 minutes environ.

Une fois qu'elles sont bien sèches, les conserver dans une petite boîte pour la décoration.

Au dernier moment, mettre un peu de crème chantilly à la moutarde sur chaque verrine avec quelques graines de moutarde en décoration et une petite rondelle de saucisse fumée.

L'oasis des lînes

[Http://oasisdeslones.canalblog.com](http://oasisdeslones.canalblog.com)