



Communiqué de presse  
Mai 2020

Cet été,  
*on n'laisse pas la Morteau dans un coin !*

La Saucisse de Morteau IGP prend sa place aux côtés des incontournables grillades qui accompagnent nos longues soirées estivales... Hier reine des tablées hivernales, on la retrouve aujourd'hui à chaque instant de consommation, et à chaque saison. **Cet été, on pimp' son barbecue avec la Saucisse de Morteau IGP !**

*De jolis moments à rattraper !*

De longues semaines viennent de s'écouler sans que nous puissions nous réunir. Aujourd'hui, familles et amis peuvent à nouveau se retrouver en petits comités, autour de moments conviviaux.

L'heure est donc aux retrouvailles, au partage, aux éclats de rires, aux déclarations d'amour, aux repas sans fin et à toutes les folies...

*On snack, on papillote, on grille et on braise ...*

La saucisse de Morteau peut se précuire de façon classique à l'eau bouillante, mais se prépare également **en papillote**, directement sous la braise ! **En brochettes**, quelques dés se marieront facilement avec les plus beaux légumes du soleil. **En tranches**, elle grillera facilement au barbecue ou à la plancha. Une petite sauce aux condiments accompagnera vos bouchées.



Matthias Marc, chef au restaurant Substance, nous propose sa recette de *Saucisse de Morteau IGP rôtie aux anchois* :



#### **Ingrédients :**

1 saucisse de Morteau  
10 filets d’anchois  
1 poignée de coriandre fraîche  
1 poignée de graines de moutarde  
1 oignon  
1 c à s de vinaigre de votre choix  
1 c à s d’huile de votre choix

#### **Préparation :**

Hacher grossièrement les anchois. Réserver.

Émincer finement l’oignon. Le faire revenir dans le vinaigre de votre choix.

Dans une poêle, préparer un mélange d’eau et de bouillon et y plonger les graines de moutarde. Départ à froid, puis monter à 80° pendant 5 minutes pour les faire gonfler. Ciseler la coriandre fraîche.

Dans un cul-de-poule, mélanger la moutarde, les anchois, l’oignon et la coriandre. Réserver.

Mettre de l’eau à bouillir dans une casserole. A frémissement, plonger les saucisses.

Les laisser cuire 30 minutes.

Tailler la saucisse en rondelle d’un demi-centimètre.

Snacker la tranche de saucisse, 30 secondes sur chaque face, sur une grille de barbecue, une plancha...

Poser la tranche de saucisse snackée et déposer à côté une cuillère de condiment (mélange de la moutarde, anchois, oignons et coriandre).

Ajouter sur le dessus une ou deux feuilles de coriandre.

Déguster.

#### ***En 2020, la saucisse de Morteau fête les 10 ans de son IGP !***

Cet anniversaire marque celui d’une reconnaissance mettant en valeur le caractère unique de la saucisse de Morteau IGP, sa qualité, son origine et son savoir-faire.

En chiffres :

- . 43% d’augmentation de ses volumes depuis l’obtention de l’IGP
- . 18 millions de saucisses de Morteau consommées en 2019
- . 32 saucisses de Morteau consommées en France toutes les minutes

Plus d’informations : [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com)