

Communiqué de presse Mai 2020

# 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!

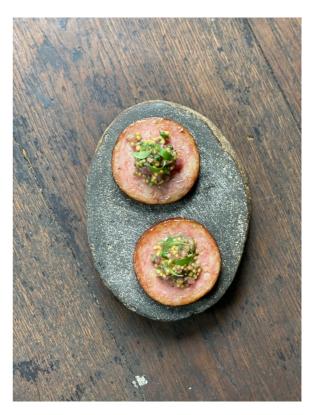
# De jolis moments à rattraper!

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