

Accueil > Émissions > Le marché de François-Régis Gaudry > La Saucisse de Morteau fête ses 10 ans IGP

LE MARCHÉ DE FRANÇOIS-REGIS GAUDRY

Samedi 14 mars 2020

La Saucisse de Morteau fête ses 10 ans IGP

5 minutes



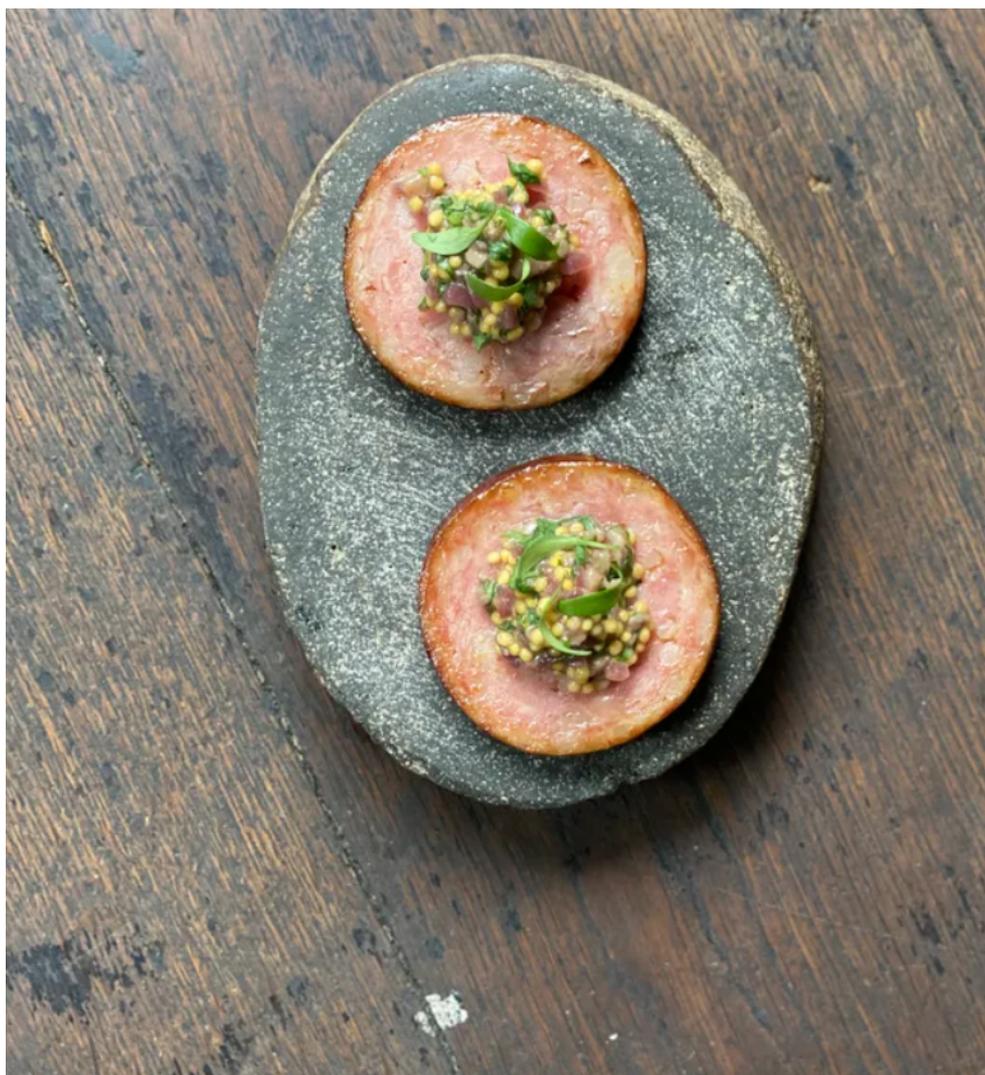
RÉÉCOUTER



PODCASTS



Avec une recette de Matthias Marc, chef au Restaurant Substance - 18 Rue de Chaillot, 75116 Paris.



Saucisse de Morteau rôtie aux anchois. © Radio France / François-Régis Gaudry

La recette de la Saucisse de Morteau 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.
- Emincer 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.
- Dans une poêle, ajouter un fond d'huile et faire chauffer.
- Snacker la tranche de saucisse, 30 secondes sur chaque face.
- Dressage
- 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.

Pour aller plus loin :

Le site de la Saucisse de Morteau, cliquez [ici](#)

Le site du Restaurant Substance - 18 Rue de Chaillot, 75116 Paris, cliquez [ici](#)

Les saucisses présentées à l'antenne sont celles du salaisonier Jean-Pierre Bretillot, patron de Haute-Loue Salaisons - 25330 Longeville, vendues dans les magasins bios de la région et dans les locaux de Haute-Loue Salaisons à Longeville.