

MONTANDON SAUCISSON NEUCHÂTELOIS EN CROÛTE AUX HERBES

Recette pour 4 portions

500 g	de farine d'épeautre
2 cc	de sel
50 g	de beurre
½ botte	d'origan
½ botte	de romarin
1	citron bio
20 g	de levure fraîche
3,5 dl	d'eau, tiède
2 pcs	de Montandon Saucisson neuchâtelois

Dans une jatte, mélanger la farine et le sel, ajouter le beurre coupé en cubes et travailler le tout avec les doigts jusqu'à obtenir une consistance friable. Hacher finement les herbes et les ajouter, ainsi que le zeste du citron râpé. Dissoudre la levure dans l'eau et l'incorporer au mélange, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. La recouvrir d'un torchon humide et la laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Entre-temps, faire pocher le saucisson 30 minutes dans de l'eau au-dessous du point d'ébullition. Sortir le saucisson et le réserver. Diviser la pâte en deux, abaisser la pâte en carré et enrouler les saucissons. Cuire à four préchauffé à 180 °C pendant 50 minutes.

Les bocaux Weck sont en vente dans nos marchés.