



Stoemp aux choux façon max

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 saucisses
- 4 crépines de porc
- 100 gr de beurre
- 2 oignons ciselés
- 6 pommes de terre farineuses nouvelles
- 350 gr de chou vert
- 3 gros choux de Bruxelles
- 50 cl de fond blanc
- 25 cl de fond brun
- 4 gousses d'ail
- 1 feuille de gélatine
- Sel
- Poivre
- Farine
- 4 tranches de pain au levain
- Quelques chips de pommes de terre (cuits au four)

La préparation

1. Faites cuire les saucisses au beurre. Une fois cuites, débrassez la poêle et garder la graisse de cuisson ;
2. Epluchez les pommes de terre et précuisez-les à l'eau salée une dizaine de minutes ;
3. Dans une casserole, faites colorer au beurre 1 oignon et demi, 2 gousses d'ail et le chou vert coupé en lamelles. Mouillez ensuite avec du fond blanc. Incorporez-y les pommes de terre précuites et 2 saucisses coupées en morceaux. Couvrez et laissez mijoter une petite heure ;
4. Pour la mousse de saucisse, dans la poêle de cuisson des saucisses, faites revenir ½ oignon ciselé, 1 gousse d'ail. Ajoutez les 2 saucisses restantes grossièrement coupées et mouillez au fond blanc et laissez cuire quelques minutes. Mixez ensuite le tout avec une feuille de gélatine préalablement ramollie à l'eau. Assaisonnez généreusement de sel et poivre, passez la préparation au chinois et faites-la refroidir dans un bain marie d'eau glacée ;
5. Montez la crème à 3/4 en Chantilly, incorporez-la doucement à la mousse de saucisse et réservez au frigo ;
6. Frottez les tranches de pain avec de l'ail, arrosez d'un peu d'huile et passez-les au four à 160° jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes ;
7. Blanchissez les choix de Bruxelles à l'eau salée ;

8. Lorsque le stoemp est prêt, remplissez-en 4 emporte-pièces carrés ;
9. Etalez les crêpes préalablement trempées dans de l'eau vinaigrée et épongées sur votre plan de travail et démoulez les emporte-pièces de stoemp au centre. Refermez en forme de lingot et faites-les durcir au frigo ;
10. Une fois durcis, démoulez les stoemps et faites-les croûter dans une poêle beurrée ;
11. Faites chauffer le fond brun et montez-le au beurre froid.

Le dressage

1. Déposez 2 quenelles de mousse de saucisse sur une tranche de pain. Décorez la mousse avec des feuilles de choux de Bruxelles et d'un chip de pomme de terre ;
2. Déposez 1 lingot de stoemp sur assiette et surmonte-le d'une tranche de pain. Terminez avec un peu de fond brun monté au beurre.