

**« Gelée de betterave rouge et andouille du Val d'Ajol »
« Tartare de saumon et mousse d'andouille »**

pour 4 personnes

■ Gelée de betterave rouge et andouille du Val d'Ajol

1 betterave rouge (cuite)/quelques petits cornichons/un tiers d'andouille du Val d'Ajol cuite/quelques jeunes pousses de brocoli

Pour la gelée: fond de volaille/feuilles de gélatine/porto

Faire cuire l'andouille du Val d'Ajol une vingtaine de minutes dans de l'eau frémissante. Laisser refroidir puis ôter la peau. Tailler l'andouille, la betterave et les petits cornichons en petits dés. Assaisonner la betterave avec un peu de sel, du poivre, du vinaigre de xérès et de l'huile d'olive. Mélanger les petits dés de cornichons et d'andouille.

Dans de petits verres, mettre d'abord les petits dés de betterave puis le mélange andouille-cornichons. Arroser de gelée (faire dissoudre les feuilles de gélatine dans le fond de volaille, ajouter une goutte de Porto pour le parfum puis laisser refroidir). Mettre au frais afin de laisser prendre. Avant de servir, disposer pour la décoration quelques jeunes pousses de brocoli.

■ Tartare de saumon et mousse d'andouille

1 pavé de saumon/huile d'olive/jus de citron/échalote/ciboulette/aneth/200g de crème fraîche/andouille du Val d'Ajol cuite/oeufs de truite

Couper le saumon en dés. Emincer l'échalote, ciseler la ciboulette et l'aneth. Mélanger et assaisonner le tout avec le jus d'un demi citron, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Réserver.

Fouetter la crème (la mettre bien au frais avant ainsi que le récipient). Mixer 1/3 d'andouille du Val d'Ajol puis mélanger à la crème.

Dans de petits verres, disposer en fond le tartare de saumon puis au dessus la crème (à l'aide d'une douille à pâtisserie). Terminer avec quelques oeufs de truite et un brin d'aneth pour la décoration.

Servir avec un vin blanc sec, un Pouilly fumé du Val de Loire, par exemple.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Jean-Claude Aiguier

Cuisine à domicile

30, route de Seux

88200 Saint-Etienne les Remiremont

Tel: 03.29.23.96.87