

SAUCISSE ALIGOT

Pour 10 personnes | **15 min de préparation** | **5 min de cuisson**

INGRÉDIENTS

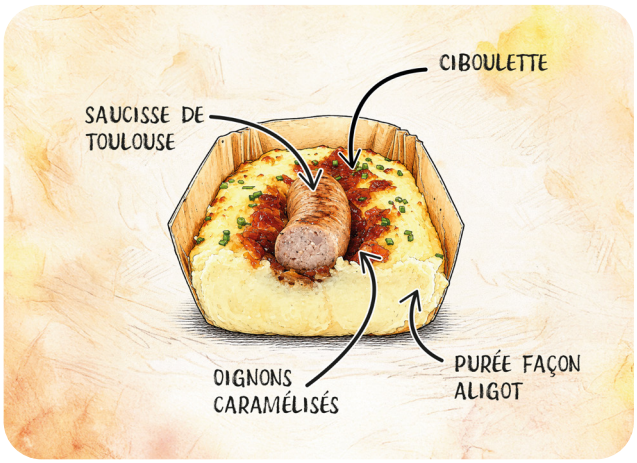
PURÉE FAÇON ALIGOT

Prépa purée pommes de terre micro-granulée	385 g
Lait entier	1860 g
Crème fluide UHT 30% MG - Disgroup	500 g
Cantal en dés AOP	500 g
Mozzarella Cossette	250 g
Sel fin	10 g
Poivre du moulin	0,2 g

OIGNONS CARAMÉLISÉS

Oignons confits caramélisés	320 g
Vinaigre de vin rouge	70 g
Sel fin	11 g
Poivre du moulin	2 g

Saucisses de Toulouse cuites VPF ❄	700 g
Ciboulette fraîche	50 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LA PURÉE FAÇON ALIGOT

- Porter à frémissement le lait et la crème.
- Ajouter les dés de Cantal et la mozzarella Cossette. Laisser fondre tout en remuant.
- Assaisonner la préparation.
- Verser la préparation précédente sur les micro-granulés de purée.
- Mélanger et laisser gonfler quelques minutes.
- Débarrasser et refroidir.

PRÉPARER LES OIGNONS CARAMÉLISÉS

- Mélanger les oignons caramélisés, le vinaigre de vin rouge et les assaisonnements.

MONTAGE

Dans un panibois, disposer successivement :

- 350 g de purée façon Aligot.
- 40 g de préparation oignons caramélisés.
- 1 saucisse de Toulouse cuite.
- 5 g de ciboulette ciselée.

Chauffer sur demande et servir.