



Saucisse de Saint-Gall grillée avec sauce à la bière et maïs

Ingrédients pour 4pers. - Recette de Bernadette Lisibach - Restaurant Neue Blumenau

- 10 g d'huile de colza de Saint-Gall
- 4 saucisses de Saint-Gall
- 20 g de beurre
- 50 g d'oignons hachés
- 80 g de bière
- 200 g de fond de veau brun
- **Préparation**
 - Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle.
 - Entailler les saucisses et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
 - Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y ajouter les oignons.
 - Déglacer avec la bière.
 - Ajouter le fond de veau brun ainsi que, si souhaité, des clous de girofle et une feuille de laurier.
 - Laisser mijoter à feu doux.
 - Passer la sauce au tamis.
 - Si nécessaire, épaissir légèrement avec de la fécule de pomme de terre.

Crème de maïs :

- 2 pièces d'épis de maïs cuits
- 10 g de beurre
- 30 g d'oignons hachés
- 50 g de bouillon de légumes
- 40 g de crème entière
- sel
- **Préparation :**
 - Chauffer 10 g de beurre dans la sauteuse, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.
 - Ajouter les grains de maïs.
 - ajouter le bouillon de légumes, laisser mijoter légèrement et rectifier l'assaisonnement
 - après env. 30 minutes, réduire le maïs en purée avec le bouillon de légumes et passer le tout au tamis
 - affiner avec de la crème entière



Pain à la bière croustillant et maïs

- 50 g de beurre
- 80 g de pain à la bière pincé
- 1 pièce d'épi de maïs cuit
- Préparation de la recette :
- Chauffer le beurre dans la poêle à frire.
- Ajouter le pain à la bière et le maïs et faire dorer.

Dresser les assiettes

- Dresser la crème de maïs à volonté sur les assiettes.
- Ajouter le pain croustillant et le maïs.
- Disposer la saucisse à rôtir chaude sur l'assiette.
- Dresser la sauce
- Garnir de barbe d'épis de maïs grillée, de crème de maïs, de chips de pain à la bière et du cerfeuil

