

## Feuilletés de Montbéliard au Mont d'Or



### **Pour deux il faut :**

Une pate feuilletée toute prête  
100 gr de topinambours (ici du jardin...)  
100 gr de pommes de terre  
100 gr de Mont d'Or  
1 saucisse de Montbéliard  
2 cs de vin jaune Arbois  
6 noix décortiquées  
1 oeuf  
2 poignées de salade (ici de la roquette)  
Un trait d'huile de noix  
Un trait de vinaigre balsamique  
Deux pincées de baies roses  
Sel et poivre du moulin

**Action :**

Laver et éplucher la salade, l'assaisonner d'huile de noix et de balsamique. Réserver au frais.

Découper deux rectangles dans la pâte feuilletée. Pré-découper le chapeau des feuilletés dans les rectangles, et dorer à l'oeuf à l'aide d'un pinceau.

Passer au four environ 20 minutes le temps de faire gonfler la pâte. Réserver.

Laver et cuire ensemble, avec leur peau, les pommes de terre et les topinambours. Les éplucher, les couper en dés, assaisonner et réserver au chaud. Pendant la cuisson des légumes, couper la saucisse en petits dés et les faire revenir à cru, dans une poêle. Garder au chaud.

Faire fondre le Mont d'or dans le vin. Ajouter les dés de pomme de terre et de topinambour. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les feuilletés : verser les pommes de terre et topinambours au Mont d'Or et au vin jaune dans les rectangles, en intercalant les dés de saucisse de Montbéliard. Saupoudrer de cerneaux de noix et de baies roses. Servir avec la salade assaisonnée d'huile de noix et de balsamique. Le croustillant évanescent des feuilletés répond en contraste à la rondeur fondante du trio Mont d'Or, pommes de terre et topinambour. La saucisse apporte ses parfums fumés et de la mâche. Les noix et les baies roses donnent du croquant, tandis que la petite salade assaisonnée d'huile de noix et de balsamique livrent le peps nécessaire à la recette.