

Saucisse de Veau d'Aveyron et du Ségala, tartare d'huîtres et fenouil



Pour 4 personnes

400 g de saucisse de veau
12 huîtres
1 échalote
1 petit bouquet d'aneth

1 petit bouquet de cerfeuil
1 petite botte de ciboulette
Jus de citron
Vinaigre de vin

2 fenouils
Piment d'Espelette
Huile d'olive

Ma recette

1. Faire cuire dans une poêle la saucisse jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée, finir éventuellement la cuisson au four.
2. Émincer 1 fenouil et le faire cuire à feu doux avec l'huile d'olive et un peu d'eau. Assaisonner et cuire à couvert. Au terme de la cuisson, mixer pour obtenir une purée fine.
3. Ouvrir les huîtres, les retirer de leurs coquilles, garder leur eau. Les hacher grossièrement. Dans un petit récipient, les mélanger aux herbes et à l'échalote ciselées, ajouter leur eau, le jus de citron, une pointe de piment d'Espelette et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
4. Émincer finement le deuxième fenouil. Assaisonner les fines lamelles obtenues avec un peu de jus de citron, de l'huile d'olive et du sel. Réserver.
5. Au terme de la cuisson de la saucisse, la retirer de la poêle, verser un verre d'eau dans la poêle pour déglacer les sucs de cuisson, réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.
6. Au moment de servir, couper la saucisse en quatre parts équivalentes, recouper chaque morceau en deux dans le sens de l'épaisseur. Déposer le tartare sur les demi-saucisses. Verser au fond de l'assiette un peu de vinaigrette d'huîtres et du jus de saucisse. Agrémenter de purée de fenouil, de fenouil cru et de pluches de fenouil.

À vous de jouer

Lorsque c'est la saison vous pouvez ajouter quelques dés de tomates à la vinaigrette.

