



## VELOUTE DE CERFEUIL TUBEREUX AU SAUCISSON DE MORTEAU



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 30 mn**

**Pour 4 personnes:**

800 g de cerfeuil tubéreux

1 oignon doux

½ gousse d'ail

30 cl de lait

30 cl de bouillon de volaille

Une noisette d'huile

1 saucisson de Morteau

2 càs soupe de balsamique réduit

Sel et poivre

**Le cerfeuil tubéreux:**

Eplucher soigneusement les cerfeuil tubéreux, les couper en morceaux pas trop gros.

A feu moyen, faire fondre l'oignon émincé avec l'ail dans l'huile. Verser le bouillon sur les oignons fondus, ajouter les dés de légumes saler et porter à ébullition. Réduire le feu, introduire le cerfeuil tubéreux et laisser cuire à feu très doux pendant 20 mn. Lorsque les cerfeuil sont bien tendres, les mixer pour avoir un velouté très fin. Rectifier l'assaisonnement en sel, mais, ne pas mettre de poivre, le velouté serait moins blanc. Réserver au chaud.

**Le saucisson de Morteau:**

Pendant ou avant la cuisson des légumes, faire cuire le saucisson de Morteau comme il se doit. Sans le percer, 40 mn dans une eau frémissante.

Lorsqu'il est cuit, le couper en rondelles de taille moyenne (3 à 4 mm), les poêler à sec dans une poêle assez chaude 1 mn environ sur chaque face.

**Finition:**

Dans des assiettes chauffées au préalable, verser 2 ou 3 louches de velouté par personne. Décorer avec les rondelles de saucisson coupées en 2 (mises en étoile) et quelques gouttes de balsamique réduit.