

St Céols « comme une choucroute »

Informations



Ingrédients

- 1 St Céols
- 300 gr de cream cheese Isigny
- 100 gr de moutarde Fallot
- 30 gr de graines de moutarde
- 100 gr de chou rouge
- 100 gr de chou blanc
- 5 rondelles de saucisson à l'ail
- 2 saucisses de Morteau
- 2 tranches de poitrine de porc cuite
- 2 saucisses de Strasbourg
- ½ botte de persil plat
- 3 cl de vinaigre de Xérès A l'Olivier
- 5 cl d'huile de noix A l'Olivier
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Dans un cul de poule, mélangez à l'aide d'un fouet le cream cheese et la moutarde et assaisonnez de sel fin et poivre du moulin.
2. Masquez le dessus et les bords du fromage avec le mélange cream cheese et moutarde.
3. Enrobez ensuite les contours et le dessus du fromage avec les graines de moutarde.
4. Parallèlement, taillez en julienne le chou rouge et le chou blanc et assaisonnez-les avec le vinaigre de Xérès préalablement chauffé et l'huile de noix.
5. Découpez la charcuterie en petits morceaux.
6. Déposez l'ensemble de la garniture (salade de choux et charcuterie) sur le fromage et décorez en parsemant les feuilles de persil plat.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de jouer avec les différentes sortes de moutarde, qu'elle soit forte, en grains, à l'ancienne ou condiment.