

Papillote de chou vert à la crème de saucisson

Pour 4 personnes

■ 4 belles feuilles de chou ■ 200 g de fourme d'Ambert
crémouse ■ 50 g de pignons de pin ■ 4 jaunes d'œufs
■ 4 tranches de saucisson sec ■ 1 dl de crème fraîche
■ poivre.

Mixer les tranches de saucisson avec un peu d'eau.

➤ Au bain-marie, monter doucement au fouet les jaunes d'œufs et la crème de saucisson.

➤ Ajouter la crème fraîche montée et poivrée. Réserver.

➤ Dans une casserole d'eau bouillante, faire blanchir les feuilles de chou 5 mn puis les éponger soigneusement.

➤ Couper la fourme d'Ambert en gros morceaux et en garnir chaque feuille de chou, répartir les pignons de pin.

➤ Fermer les papillotes de chou avec des bâtonnets apéritifs.

➤ Les faire cuire 10 mn à la vapeur.

➤ Servir chaud accompagné du sabayon au saucisson.