

Saucisses de Vienne en croûte de luxe avec salade rafraîchissante



Pourquoi ces saucisses de Vienne en croûte de luxe sont-elles si bonnes? Car elles contiennent une exquise sauce cachée dans la pâte!

Beaucoup d'entre nous se rappellent des souvenirs d'enfance en dégustant des saucisses de Vienne en croûte.

On peut acheter une (pâte brisée à mon goût meilleure qu'une pâte feuilletée pour cette recette) ou la faire soi-même, ce qui est naturellement encore mieux.

Cette spécialité est servie avec une salade très rafraîchissante à base de laitue pommée et de tranches de pommes. Et la touche secrète pour agrémenter le tout: une délicieuse sauce cocktail.

- 8 saucisses de Vienne

Pâte brisée

- 600 g de farine
- 200 g de beurre
- 2 cc de sel bondées
- 2 à 3 dl d'eau
- 2 jaunes d'œuf pour badigeonner

Sauce cocktail pour enfants

- 5 cs de mayonnaise
- 1 cs de ketchup
- ½ cs de jus d'orange
- 2 cs de crème fraîche
- ¼ cc de curry en poudre
- un peu de poivre de Cayenne

Salade

- 1 laitue pommée, lavée et égouttée
- 1½ pomme coupée en fines lamelles

- ciboulette coupée en rondelles
- ½ cc de bouillon en poudre (végétarien)
- ½ cc d'épices à salade/fines herbes séchées
- 1 cs de moutarde
- 3 cs de mayonnaise
- 3 cs d'huile de tournesol
- 1 cs de vinaigre aux herbes
- 2 cs de crème à café
- poivre, sel selon les goûts

Pâte

1. Mélangez la farine et le sel dans une jatte.
2. Ajoutez le beurre en petits morceaux, puis émiettez-le avec le mélange de sel et de farine.
3. Pétrissez rapidement la pâte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de petits morceaux.
4. Enveloppez ensuite la pâte dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant env. 30 à 60 minutes.

Sauce cocktail pour enfants

1. Mélangez tous les ingrédients, puis affinez l'assaisonnement.

Salade

1. Faites une sauce avec tous les ingrédients et assaisonnez-la. Puis mélangez-la avec les feuilles de salade et les tranches de pommes. Garnissez-la avec la ciboulette.

Saucisses de Vienne en croûte

1. Etalez la pâte après le temps de repos et badigeonnez-la avec un peu de sauce cocktail.
2. Enroulez ensuite les saucisses de Vienne égouttées et utilisez les restes de pâte pour décorer.
3. Cuissez les saucisses de Vienne en croûte au four sur 200 °C, chaleur inférieure/supérieure, pendant 22 à 25 minutes.

Temps de préparation: environ 1 heure, cuisson et temps de repos compris

Cecchi Governo all'uso Toscano Chianti DOCG

Robe rubis brillant aux reflets tuilés. Nez corsé de fruits rouges avec des notes de cerise noire et de prune. Bouche moyennement aux tanins présents, finale persistante.



[Voir dans le weinshop](#) >