



CRÊPE AU CASSIS, SAUCISSES ET SOUMAINTRAIN

Ingrédients - 4 Pers.

- Crêpes au sarrasin - 4
- Saucisses de Montbéliard ou 2 saucisses de Morteau - 4
- Soumaintrain ou Epoisses - 1
- Oeufs - 4
- Oignons - 2
- Beurre - 10 g

Préparation

Coupez les oignons en lamelles et faites les revenir à couvert avec 5 cl de Crème de Cassis à feu doux.

Pendant ce temps, coupez les saucisses en rondelles.

Quand les oignons commencent à être fondus, ajoutez les 15 cl restants de Crème de Cassis et les saucisses.

Laissez mijoter 5 bonnes minutes. Dans une poêle à crêpe, faites fondre le beurre et ajoutez la crêpe. Cassez votre œuf et ajoutez autour le mélange saucisses-oignons et des morceaux de fromage. Lorsque l'œuf est cuit, c'est prêt ! Vous pouvez ajouter quelques gouttes de Crème de Cassis au moment de servir.

Pour ces crêpes au Cassis, Saucisses et Soumaintrain, la recette est simple. Idéales pour la chandeleur, c'est l'occasion d'essayer une recette originale et gourmande. L'ingrédient secret de cette recette est bien sûr la **Crème de Cassis de Dijon**. En effet, elle permet d'ajouter à la fois une pointe d'acidité ainsi qu'une touche de sucre. Tandis que l'association avec la rondeur de la saucisse et du fromage est juste parfaite. Les oignons vont légèrement caraméliser avec l'ajout de Crème de Cassis. Alors que les saucisses de Montbéliard alliées au Soumaintrain vont apporter toute la gourmandise au plat. Nous sommes tellement amoureux de notre région qu'il nous paraissait évident d'associer des produits de notre belle région Bourgogne Franche-Comté. D'ailleurs, c'est l'occasion pour nous de vous parler de deux produits que nous aimons beaucoup : le Soumaintrain et la Saucisse de Montbéliard. Le **Soumaintrain** doit son nom au village de Soumaintrain, dans le canton de Saint-Florentin, dans l'Yonne en Bourgogne. Et oui, Il est le berceau historique de ce savoureux fromage protégé par une IGP depuis 2016. Il appartient à la famille des « fromages à pâte molle et à croûte lavée ». Le soumaintrain est un peu le cousin de l'Époisses. La **saucisse de Montbéliard** est élaborée en Franche-Comté exclusivement avec de la viande de porcs nourris au petit-lait. Elle est parfumée au poivre et au

cumin. Puis elle est embossée dans un boyau naturel. Enfin, elle est fumée lentement au bois de résineux. Comme le Cassis de Dijon ou le Soumaintrain, elle est sous signe de qualité avec une IGP depuis 2013.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr