

# Saucisse maison de boeuf au fromage, chou à la bière

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Une technique simple et savoureuse, qui réjouira vos enfants et amis. Une garniture qui pourrait accompagner vos Hot Dog.

## L'astuce du chef

Vous pouvez rapidement cuire dans une poêle un petit morceau de la farce, dans le simple but de vous assurer d'un bon assaisonnement.

## Ingrédients

### Saucisses

- 750 Gr Boeuf haché
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 0.50 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 150 Gr Fromage jarlsberg
  
- Sel et poivre

### Salade de chou

- 1 Unité(s) Choux à choucroute
- 300 Ml Bière blonde
- 50 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 150 Gr Bacon
- 300 Ml Eau
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Feuille(s) Laurier
- 1 Cuil. à thé Poivre noir concassé
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Mise en place

Découpez le fromage en bâtonnets d'environ 8 cm de long, 0,5 cm de côté.

Éffeuillez le chou, blanchir les feuilles dans une casserole d'eau bouillante et salée durant 5 minutes.

Ciselez finement l'oignon et l'oignon vert.

### Saucisses

Dans un bol, mélangez la viande hachée avec l'oignon, l'oignon vert, la chapelure Japonaise, la moutarde et pour finir l'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

À la main, étalez sur votre plan de travail une belle boulette de farce, déposez dessus un bâtonnet de fromage.

Roulez la farce autour du fromage de manière à bien l'enfermer, le tout doit former une belle

saucisse. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire. Dans une poêle chaude avec de l'huile, saisissez les saucisses maison, de manière à bien les colorer, déposez-les ensuite sur une plaque à cuisson. Au moment de servir passez-les dans le four durant 8 à 10 minutes avant de les servir.

### Cuisson du chou

Roulez les feuilles de chou sur elles mêmes, les ciselez finement avec un couteau.

Dans une cocotte bien chaude, faites revenir le bacon, ajoutez les feuilles de laurier, l'ail, le poivre concassé, déglacez avec la bière, laissez réduire 1 minute.

Ajoutez le chou ciselé, ensuite l'eau et le vinaigre Balsamique, bien mélanger, couvrir la cocotte.

Portez à ébullition, ensuite placez la cocotte dans le four pour environ 1h30. Rectifiez l'assaisonnement.

### Montage

Dans une petite vaisselle de votre choix, réalisez un nid de choucroute à la bière, détaillez les saucisses en rondelles, déposez-en deux par personne.

Finalisez avec une pousse verte.

**Bon appétit!**