

# Croustillants aux saucisses cocktail et chantilly au wasabi



- ## Ingrédients :
- ✓ 100 ml de crème liquide au rayon frais, à au moins 30% de MG (vous pouvez également opter pour un mélange crème et mascarpone)
  - ✓ 1 tube de wasabi
  - ✓ 1 sachet de saucisses cocktail Madrange
  - ✓ Fromage Grana padano en poudre
  - ✓ Graines de sésame en mélange blanc & noir
  - ✓ Moule à mini financiers en silicone



1 20 min 10 min 4

## Préparation



**Étape 1 :** Fouetter la crème bien froide (tout juste sortie du réfrigérateur), jusqu'à obtenir une mousse bien ferme. Cela fonctionne mieux si le saladier est lui aussi bien froid, ainsi que le fouet. Ajouter 3 cc de wasabi et mélanger délicatement avec une maryse ou une corne. Garder au frais.

**Étape 2 :** Dans le moule en silicone, mettre au fond des alvéoles une couche d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur de grana padano, soit 10 g par moule. Faire cuire au four préchauffé pendant 8 min à 200 °C, puis démouler. Laisser refroidir.

**Étape 3 :** Faire réchauffer les saucisses cocktail dans une eau frémissante pendant 2 min. Laisser refroidir. Les couper en deux dans la longueur.

**Étape 4 :** Mettre la chantilly au wasabi dans une poche à douille avec un embout assez fin.

**Dressage :** prendre une tuile de grana padano, disposer de la chantilly wasabi à l'aide de la poche à douille, disposer les deux moitiés de saucisses cocktail dans la longueur. Mettre à nouveau de la chantilly wasabi dessus, puis mettre une nouvelle tuile de grana padano dessus. Parsemer de graines de sésame.

## Déguster !