

Pogo de knackwurst, moutarde au miel et choucroute

Recette pour 4 personnes

Description

Jolie sucette de pogo à la saucisse, choucroute au vin blanc et genièvre.

L'astuce du chef

Attention à l'utilisation de votre friteuse, assurez-vous qu'elle soit bien froide avant de la ranger.

Ingrédients

Pâte à pogo

- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 200 Gr Farine
- 210 Gr Polenta
- 110 Gr Sucre
- 1.50 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 500 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Sel
- 15 Ml Huile végétale

Saucisses

- 6 Unité(s) Knackwrst

Accompagnements

- 150 Ml Sauce tartare maille
- 180 Ml Moutarde maille au miel

Choucroute

- 600 Gr Choux à choucroute
- 30 Ml Baies de genièvre
- 6 Gousse(s) Ail
- 6 Feuille(s) Laurier
- 200 Ml Vin blanc

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Pâte à pogo

Mélangez tous les ingrédients liquides ensemble.

Mélangez tous les ingrédients secs ensemble et passez-les au tamis.

Dans un bol, versez les ingrédients secs et faites un puit au centre à l'aide de vos doigts.

Versez le liquide au milieu, mélangez délicatement en commençant au centre. Au fur et à mesure, incorporez les ingrédients secs au liquide.

Laissez votre pâte reposer 1 heure au frigo avant de vous en servir.

Les saucisses

Ébouillantez vos saucisses dans de l'eau pendant 5 minutes. Égouttez-les, puis coupez-les en deux bien au centre. Insérez le bâton à pogo aux trois-quarts dans une des extrémités des morceaux de saucisses. Tenez le bâton du bout des doigts, puis plongez la saucisse entièrement dans la pâte à pogo, ainsi que 5 mm du bâton.

Sortez délicatement de la pâte et laissez le pogo s'égoutter quelques secondes. Ensuite, avec précaution, déposez-le dans l'huile de la friteuse chaude. Assurez-vous d'une belle coloration homogène. Déposez vos pogos sur un papier absorbant.

Pour la choucroute

Dans une casserole, faites revenir l'ail doucement, ajoutez la moitié du chou, la moitié du genièvre, du laurier, salez et poivrez, ajoutez l'autre moitié du chou et répétez l'opération. Ajoutez le vin blanc et cuire à couvert à feu moyen pendant au moins 2 heures.

Pour la finition

Mettez un lit de choucroute dans une petite barquette. Placez le pogo sur le dessus et servez avec les sauces.

Bon appétit!