

# Creste di gallo aux choux de Bruxelles, noix et saucisse de cerf



## PRÉPARATION

Blanchir les feuilles des choux de Bruxelles dans de l'eau bouillante sucrée. Retirer l'eau et passer à l'eau glacée.

Cuire les creste di gallo al dente dans le bouillon allégé et les égoutter. Récupérer un peu de bouillon et faire revenir les creste di gallo dans le bouillon chaud.

Faire chauffer les creste di gallo dans de l'huile d'olive. Assaisonner de fleur de sel et de poivre. Ajouter les feuilles des choux de Bruxelles et faire chauffer. Retirer du feu.

Mélanger avec les noix grillées et la saucisse.

## DRESSAGE

Verser les pâtes dans une assiette creuse préchauffée. Parfumer d'huile de noix. Saupoudrer de Grana Padano et garnir de poivre Valle Maggia.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250g de creste di gallo  
4dl de bouillon de légumes allégé  
200g de noix grillées  
300g de saucisse de cerf coupée  
en fines rondelles  
300g de choux de Bruxelles  
découpés en feuilles  
1 cc de sucre  
Huile d'olive  
Fleur de sel  
Poivre noir du moulin

## GARNITURE

Un peu d'huile de noix  
Grana Padano râpé grossièrement  
Poivre Valle Maggia