



Hot-dog au Saint-Marcellin IGP, Food Porn en Dauphiné !

Le Food Porn est un phénomène tendance qui sévit sur les réseaux sociaux et dans la vie courante depuis bien des années.

Certains racontent même qu'au début des années 80, cette nouvelle vision du partage culinaire caressait déjà bien des espoirs.

100% plaisir et après ?

Son but ? Partager avec générosité, gourmandise et sans culpabilité aucune, les inspirations culinaires diverses et variées pour mettre l'eau à la bouche des regards curieux. Et si on trouve cela un peu tordu de titiller son appétit avec des photos plus dégoulinantes, débordantes et appétissantes les unes que les autres, comment passer à côté de cet appel au plaisir, quand on est un Saint-Marcellin IGP, fromage au lait cru rondouillet, star du Dauphiné !



À chacun le sien !

Parce que nul n'est censé ignorer que ce petit palais fermier datant, selon les dires les plus sûrs, du Moyen Âge, occupe aujourd'hui une place cruciale et essentielle dans les gardes manger des foyers. Vous savez pourquoi ? Parce que quelque soit sa texture, qu'il soit sec, moelleux ou bien complètement coulant, il y en a pour tous les goûts, pour les petits, comme pour les grands. Et puis parce qu'il représente cette symbolique nourricière, ce savoir-faire agricole qui perdure depuis des années.



Recettes plurielles

Alors comme à l'époque des grands-mères et des origines, certains préfèrent le manger en tartine ou en Marcelline. Pour d'autres, il sera plutôt gratin, sauce, feuilleté ou velouté d'hiver... pour les plus foodies accros aux bons produits, pizza, bun ou spaghettis party !

Pour fêter l'automne, le réconfort et la semaine du goût à venir, à nous de vous donner l'envie avec un hot-dog gourmand, dégoulinant et food porn à souhait. Cuisinez, croquez et donnez nous des nouvelles !

L'idée facile de Magali !

Hot-dog gourmand au Saint-Marcellin IGP

Pour 4 personnes :

- 4 pains à hot dog
- 4 saucisses à cuire locales de taille moyenne
- 2 Saint-Marcellin IGP moelleux, mais pas trop faits
- 1 fenouil
- 1 poire acidulée
- De la moutarde
- De la sauce barbecue
- 1 gros oignon jaune ou 2 moyens
- Le vert d'un oignon frais
- 1 verre ballon de vin blanc sec
- Pousses, fleurs et herbes de saison
- Zeste de citron jaune
- Sel, poivre, piment d'Espelette AOP

Préchauffer votre four à 180°C puis enfourner les saucisses à cuire pendant 20 minutes environ, jusqu'à cuisson à cœur. Réservez tout en laissant le four allumé.

Émincez grossièrement l'oignon.

Faites fondre du beurre dans une poêle à feu doux puis rajoutez l'oignon. Cuire tranquillement. Une fois le tout bien fondu, rajoutez le vin blanc laissez réduire. Réservez.

Tailler les tiges de fenouil en petits morceaux

Dans une autre poêle, faites fondre une noisette de beurre, puis laissez compoter la poire au préalablement coupée en dés. Poivrez. Laissez refroidir et mélangez une cuillère à soupe de moutarde.

Coupez un Saint-Marcellin IGP en morceaux grossiers et faites fondre le second à feu doux.

Prenez vos pains et ouvrez-les

Dans chacun d'entre eux, déposez dans l'ordre, le mélange poire et moutarde, des dés de fenouil cru puis la saucisse coupée en deux dans sa longueur, en fonction de la taille du pain. Sur le dessus garnir généreusement d'oignons cuits, deux petits morceaux de Saint Marcellin, salez, poivrez et saupoudrez de piment d'Espelette puis enfournez quelques minutes à 180°C sur une grille.

Surveillez bien la cuisson et retirez vos hot dogs dès qu'ils sont assez dorés.

Une fois sortis, en fonction de votre gourmandise, nappez de Saint-Marcellin fondu, de sauce barbecue, et saupoudrez de pousses de fleurs et herbes du moment.

Zestez votre citron à la micro plane sur toute la longueur et dégustez !



Contact Presse
MAGALI BUY
AGENCE SOGO COM

☎ 06 81 87 94 32
04 50 45 69 15
magali@sogocom.fr



www.fromage-saint-marcellin.fr



@saintmarcellinipg