

Pommes surprise au basilic



Une recette économique qui demande peu de préparation, pour changer de la traditionnelle association pommes fruits et boudin ! Si vous aimez la cuisine un peu piquante remplacez le boudin traditionnel par du boudin antillais.

Pour 6 personnes

Comptez 1 pomme de terre $\frac{1}{2}$ par personne, Amandine, Ratte, Belle de Fontenay ou charlotte **de taille moyenne et régulière**, 6 portions de boudin classique ou antillais. QS de gros sel gris.

La sauce : 1 échalote hachée, 1 tablette de bouillon de volaille bio, 1 verre de vin blanc, 30cl de crème fleurette, quelques gouttes de jus de citron et de tabasco, une botte de basilic frais.

Temps de préparation : 15 minutes **Cuisson** : 20min

Chauffez le four à 200°. Lavez et séchez les pommes de terre. Faites les cuire entières et non pelées 20min environ dans un plat à gratin sur un lit de gros sel. Pendant la cuisson des pommes de terre réalisez la **sauce au basilic**: Faites réduire à sec dans une casserole, l'échalote hachée, le bouillon de volaille et le vin blanc. Ajoutez la crème, quelques gouttes de jus de citron et de tabasco. Donnez un bouillon et incorporez le basilic finement ciselé. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et réservez.

Mettez les morceaux de boudin à l'eau froide dans une casserole et portez à frémissement pour le réchauffer, surtout ne le faites pas bouillir.

Pelez, coupez en deux horizontalement et évidez les pommes de terre. Salez très légèrement l'intérieur. Enlever délicatement la peau du boudin, mettez-le dans une poche munie d'une douille cannelée et farcissez les $\frac{1}{2}$ pommes de terre. Dressez 3 $\frac{1}{2}$ pommes de terre en étoile sur les assiettes et nappez-les de sauce.

Astuces et techniques :

Vous pouvez bien sûr choisir de cuire les pommes de terre à la vapeur.

Pour faciliter l'assise des pommes de terre égalisez légèrement le dessous.

Ce plat peut se préparer à l'avance, il vous suffira de le réchauffer quelques minutes au four avant de le servir, faites de même aussi pour la sauce.

Feuilletés de boudin aux poires crème de ciboulette



Temps de préparation : 30 min **Cuisson** 20 min,

Pour 6 personnes : 200g de pâte feuilletée maison, 1 œuf pour la dorure, 300g de boudin noir, 3 poires williams, 1 échalote, 10cl de vin blanc, 20cl de crème fleurette, quelques gouttes de jus de citron, 1 bouquet de ciboulette, sel, poivre, 30g de beurre, 30g de miel d'acacia.

Étalez la pâte feuilletée, détaillez à l'aide d'une emporte pièce cannelé 6 disques de 8cm de diamètre. Dorez la surface à l'œuf. Réservez 30 min au réfrigérateur et enfournez à 185° pendant 15min environ.

Pelez les poires coupez les en lamelles faites les revenir au beurre, ajoutez le miel et laissez caraméliser quelques minutes.

Faites réduire à sec l'échalote hachée et le vin blanc, ajoutez la crème donnez un bouillon, ajoutez quelques gouttes de jus de citron, assaisonnez à convenance et ajoutez la ciboulette finement ciselée. Réservez.

Retirez la peau du boudin, coupez 6 tranches épaisses par personne. Mettez-les dans un plat à gratin et faites les chauffer à four doux, recouvertes alu.

Nappez le fond des assiettes chaudes de sauce, ouvrez les feuilletés rangez les lamelles de poires sur la base ajoutez une tranche de boudin, posez le couvercle, disposez les autres tranches autour et servez rapidement.

Feuilletés de boudin à la purée de coing



Temps de préparation : 30 min **Cuisson** 30 min

Le feuilleté est facultatif on peut servir plus simplement le boudin avec la purée de coing.

Pour 6 personnes

3 coings, 3cs de vinaigre de xérès, 3cs de miel neutre, 5cl de crème. 200g de pâte feuilletée maison, 1 œuf pour la dorure, 300g de boudin noir, ciboulette.

La purée : Brossez, lavez, pelez et épépinez les coings. Coupez-les en morceaux réguliers et pas trop gros ils cuiront plus vite, recouvrez d'eau juste à hauteur, ajoutez le vinaigre et le miel et laissez cuire à couvert environ 25 min. Egouttez et mixez avec la crème.

Étalez la pâte feuilletée, détaillez à l'aide d'une emporte pièce cannelé 6 disques de 8cm de diamètre. Dorez la surface à l'œuf. Réservez 30 min au réfrigérateur et enfournez à 185° pendant 15min environ.

Retirez la peau du boudin, coupez 6 tranches épaisses par personne. Mettez-les dans un plat à gratin et faites-les chauffer à four doux, recouvertes d'un film alimentaire.

Ouvrez les feuilletés déposez une cuillère de purée et une rondelle de boudin sur la base, posez le couvercle, disposez les autres tranches autour et servez rapidement.