

N°500



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Deux pommes, une cochonaille



Credits : T. Blyonne - C. Herfédan / Centre Culinaire Contemporain



CERCLES
CULINAIRES
DE FRANCE

COURS DE CUISINE
DE QUALITÉ DEPUIS 1994
50 ÉCOLES HÔTELIÈRES
AGRÉÉES
150 PROFESSEURS
DE CUISINE ASSOCIÉS

NICOLAS

Pour 4 personnes

Purée de pommes de terre : 3 pommes de terre (Bintje ou Charlotte) |

10 cl de lait entier | 30 g de beurre demi-sel | gros sel | sel | poivre

Pommes sautées : 2 pommes (Royale Gala, Elstar ou Reinette d'armorique) |

20 g de beurre demi-sel | 1 pincée de cannelle | sel | poivre

Boudin : 200 g de boudins noirs | 30 de beurre demi-sel | 1 échalote |

2 cuil. à soupe de persil plat

Pour la purée de pommes de terre : Peler, laver et tailler les pommes de terre en morceaux. Les **cuire** à l'eau bouillante salée au gros sel jusqu'à ce qu'elles soient tendres. **Porter** le lait à ébullition. **Passer** les pommes de terre au moulin à légumes (ou les **écraser** à la fourchette) de manière à les réduire en purée. **Incorporer** le lait et le beurre.

Mélanger, assaisonner et réserver au chaud.

Pour les pommes sautées :

Peler les pommes, les **épépiner** et les couper en cubes. **Faire fondre** 20 g de beurre dans une poêle, y faire **sauter** les pommes quelques minutes jusqu'à ce qu'elles colorent. **Assaisonner** et **parfumer** légèrement à la cannelle.

Pour le boudin :

Eplucher, laver et ciseler l'échalote. **Effeuille**, laver et hacher le persil. **Retirer** la peau des

Le conseil de votre caviste :

Bourgueil, Philippe de Valois 2012

- Nez : De baies sauvages.
- Bouche : Notes épicées, du caractère avec des tannins fondus.



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur WWW.cercleculinaire.com

boudins, les tailler en rondelles. **Faire** fondre 30 g de beurre dans une poêle, y **faire revenir** les rondelles de boudin. **Ajouter** les échalotes et le persil. **Remuer. Répartir** la purée dans 4 verrines. **Placer** dessus quelques rondelles de boudin, **couvrir** de nouveaux de purée et de rondelles de boudin et **surmonter** l'ensemble de cubes de pommes.

Astuces du Chef :

Il est possible de faire un plat de cette recette : augmenter les quantités, présenter dans un plat du four en terminant par une couche de purée. Parsemer de chapelure avant de passer sous le grill du four jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Astuces du Chef :

Sauter : cuisson rapide qui permet d'apporter une belle coloration et de fixer le goût par l'apport d'un corps gras.



Pourquoi cette alliance ?

Plus que sa douceur sucrée, c'est l'acidité de la pomme-fruit qui va jouer ici les trouble-fête, face au gras et à la persistance gustative du boudin, et à la mâche de la pomme de terre. Les saveurs riches et goûteuses appellent un vin rouge bien structuré, avec beaucoup de vivacité pour contrer le gras du plat.

Et aussi : Saumur
Réserve des Vignerons,
rouge 2012



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.