

Boudin noir en nuage

pomme fruit rôtie au thym et buisson
de poireau croquant



Miel
français Bio



Huile
d'olive



Boudin noir en nuage

pomme fruit rôtie au thym et buisson
de poireau croquant

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

300 g de boudin noir
1 pomme
1 poireau
1 botte de thym frais
1 litre de crème liquide 35%
50 g de miel
200 g de beurre
1 litre d'huile de friture
Huile d'Olive
Sel & poivre
Fleur de sel

PRÉPARATION

- 1 Zester l'extérieur de la pomme tout en lui gardant sa forme initiale. Dans un plat allant au four, verser un peu d'eau d'environ 5 millimètres de hauteur, placer la pomme et saupoudrer de miel, de thym et de beurre. Saler et poivrer. Rôtir la pomme à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit fondante.
- 2 Retirer le boyau du boudin et faire griller la chair dans une poêle, puis déglacer à la crème. Assaisonner et mixer à l'aide d'un bain mix pour obtenir un mélange homogène puis mettre le tout dans un siphon avec deux cartouches et réserver au bain marie.
- 3 Couper le poireau en julienne et frire à l'huile. Assaisonner et réserver.
- 4 **Dressage**
Disposer la pomme au centre de l'assiette et napper avec le jus de cuisson.
Siphonner le cœur de la pomme pour que le nuage de boudin s'en échappe légèrement.
Monter en buisson le poireau frit et servir chaud.

QUELS VINS CHOISIR POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Sancerre Rouge - Domaine Raimbault
Saint Amour - Château Belleverne

LES CHEFS

Nicolas Brenelière
Restaurant Le Paradis Latin
28 rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris

Stéphane Ducloux
Chef de cuisine et gérant de la restauration
collective du groupe scolaire Sainte Ursule
102 boulevard Pereire 75017 Paris