



Recette de saison

Ecrasé de Laurette & boudin noir

Recette de Philippe Géniteau



Difficulté

2/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

25 minutes



Ingrédients

250 gr de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
2 tranches de boudin noir ibérique
1 endive
1 carmine
1 sucrine
50 gr de beurre doux
100 gr de Confit d'échalotte
1 pion d'ail
Huile d'olive
Thym
Sel
Poivre
Moutarde (vinaigrette)
Jus de porc

- 1 Cuire les pommes de terre à la vapeur, les éplucher, puis effectuer un écrasé assez fin.
- 2 Pré chauffé votre four à 180 °
Passez à la poêle les tranches de boudin noir pour les marquer avec le beurre fondu.
Ensuite, mettre au four pendant 5/7 minutes.
- 3 Effeuiliez finement vos endive, carmine et sucrine.
Faites votre vinaigrette et réserver également.
- 4 Disposez votre écrasé de pomme de terre, le recouvrir de boudin noir et déposer délicatement par le dessus votre confit d'échalotte et d'une branche de thym.
- 5 Décorez à votre envie avec la salade, et quelques points de jus de porc et disposer la vinaigrette dans un petit pot.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

