

Boudin noir à la purée de potimarron et compotée de pommes

Un potimarron attendait patiemment depuis quelques jours dans ma cuisine que je lui trouve une bonne recette. Un petit boudin noir est venu le rejoindre et il me restait des petites pommes reinettes de ma tarte aux pommes, crème au pralin.

Un mariage de saveurs de saison dont vous me direz des nouvelles quand vous l'aurez essayé...

Composition
pour 4 personnes

4 morceaux de boudin noir aux oignons
1 potimarron
2 carottes
1/2 cube de bouillon de légumes
3 c. à soupe de beurre
1 c. à café de curcuma
3 pommes reinettes
Sel

Ustensiles : 1 grande casserole, 1 petite casserole, 1 couteau, 3 cuillères à soupe, 1 mixeur plongeant, 1 passoire, 1 plaque à pâtisserie, papier aluminium, 1 emporte pièce

Préparer la purée de potimarron

Couper le potimarron en quatre, l'épépiner à l'aide d'une cuillère à soupe et le peler. Le rincer sous un filet d'eau froide et le couper en cubes. Les placer dans une casserole.

Peler et laver les carottes, les couper en petits tronçons et les mettre dans la casserole avec le potimarron. Couvrir d'eau, mettre la casserole couverte sur feu vif et porter à ébullition. Ajouter le cube de bouillon de légumes, baisser le feu et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Retirer la casserole du feu, ajouter 2 cuillères à soupe de beurre et le curcuma et mixer. Réserver.

Préparer la compotée de pommes

Pendant la cuisson de la purée de potimarron, peler, épépiner et couper les pommes en petits dés.

Faire fondre une cuillère à soupe de beurre dans une petite casserole, ajouter les dés de pommes, les saupoudrer de sucre en poudre, mélanger et ajouter l'éclat de bâton de cannelle.

Couvrir la casserole et laisser compoter de 10 à 15 minutes sur feu doux.

Réchauffer le boudin noir

Préchauffer le four en mode grill.

Couvrir la plaque à pâtisserie de papier aluminium, déposer les morceaux de boudin noir dessus et les couper en deux. Placer la plaque dans le four et laisser le boudin cuire une dizaine de minutes.

Réchauffer la purée et la compotée et dresser les assiettes de service en prélevant la "chair" du boudin et en la moulant dans un emporte pièce. Déposer deux cuillères à soupe de compotée de pommes et deux petites quenelles de purée.

Servir le reste de compotée et de purée dans des plats à côté.