

*Pommes de terre*  
**Pommes surprise au basilic**



**45 min** **20 min** **25 min**      **0**      **555**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
 pommes de terre**

1 **Gros sel**  
 4 **Pomme(s) de terre**  
 4 **Boudin(s) antillais**

**Ingrédients pour la  
 sauce**

30 cl **Crème liquide  
 (fleurette)**  
 1 verre(s) **Vin blanc**  
 1 **Echalote(s)**  
 1 **Bouillon cube de  
 volaille déshydraté**  
 1 **Jus de citron**  
 1 **Tabasco**  
 1 botte(s) **Basilic**

**Étape 1**

Préparation des pommes de terre

- 1 Dans un plat allant au four, verser un lit de gros sel.
- 2 Déposer dessus les pommes de terre préalablement lavées.
- 3 Faire cuire au four pendant 20-25 minutes à 200°C (Th.6-7).

**Étape 2**

Préparation de la sauce au basilic

- 1 Effeuille et ciseler grossièrement le basilic. Réserver.
- 2 Eplucher et ciseler finement l'échalote. Réserver.
- 3 Placer une casserole sur le feu, verser l'échalote, le vin blanc, le bouillon cube émietté et porter l'ensemble à ébullition sur feu vif.
- 4 Faire réduire la préparation à sec, c'est à dire laisser s'évaporer l'intégralité du liquide.
- 5 Quand le mélange a réduit, ajouter la crème liquide, un peu de jus de citron, la sauce au piment. Mélanger.
- 6 Quand la sauce commence à bouillir, ajouter le basilic. Réserver au chaud sur feu très doux.

### Étape 3

#### Montage des pommes de terre surprise

- 1 Mettre les boudins antillais dans une grande casserole d'eau froide et la porter à frémissement.
- 2 Sortir les pommes de terre du four.
- 3 Peler les pommes de terre à l'aide d'un couteau.
- 4 Couper les pommes de terre en deux dans la longueur.
- 5 Évider le centre des pommes de terre avec une cuillère parisienne ou un vide pomme. Les réserver sur une assiette.
- 6 Quand l'eau frémit, retirer du feu la casserole avec les boudins ainsi que la sauce maintenue au chaud.
- 7 Préparer une poche à douille.
- 8 Sortir les boudins un à un de la casserole pour éviter qu'ils ne refroidissent.
- 9 Couper l'extrémité de la peau des boudins et vider la chair directement dans la poche à douille.
- 10 Farcir les pommes de terre de chair à boudin.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Dresser les pommes de terre en étoile sur l'assiette.
- 2 Les napper de sauce.
- 3 Décorer avec quelques feuilles de basilic.