Bruno Viala

Porc

Nems de boudin, betteraves et pommes acidulées

45 min	20 min	5 min	20 min	550
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les nems de boudin et betteraves

- 8 **Feuille(s) de brick**
- 1 kg **Boudin noir**
- 2 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 1 botte(s) **Persil plat**
- 50 g **Gingembre frais**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Poivre**
- 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour les pommes acidulées

- 4 **Pomme(s)**
- 50 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Miel liquide**
- 5 cl **Vinaigre de Xérès**

Étape 1

Préparation de la farce

1. Retirer la pellicule du boudin. Réserver dans un saladier.
2. Concasser grossièrement le persil, le réserver avec le boudin.
3. Tailler la betterave en petits cubes, l'ajouter au saladier.
4. Assaisonner de gingembre frais râpé et de poivre.
5. Conserver le reste de gingembre frais au congélateur pour une prochaine utilisation.
6. Mélanger les ingrédients à pleines mains. Bien malaxer pour qu'il ne reste plus de gros morceau de boudin.
7. Filmer la farce et réserver au frais pendant la préparation des pommes.

Étape 2

Préparation des pommes

1. Peler les pommes, les couper en quartiers. Ôter le trognon et les tailler en brunoise.
2. Faire chauffer une poêle anti-adhésive, ajouter le beurre et le laisser fondre.

3. Ajouter les pommes dans la poêle, les faire sauter.
4. Ajouter le miel, faire sauter à nouveau.
5. Baisser le feu, laisser cuire pendant 10 minutes.
6. Déglacer avec le vinaigre, mélanger un peu et débarrasser dans un saladier.
7. Transvaser dans un verre mesureur ou un autre récipient fin et haut. Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée homogène.
8. Tapoter le mixeur pour récupérer le surplus de pomme resté collé entre les hélices, puis reverser dans le saladier.

Étape 3

Confection des nems

1. Sortir la farce du réfrigérateur et enlever le film.
2. Poser une feuille de brick, disposer environ deux cuillères à soupe de farce sur le bas de la feuille.
3. Rouler la feuille autour de la farce jusqu'au 3/4 de la feuille. Replier les bords vers le centre puis finir de rouler le nem.
4. Recommencer jusqu'à épuisement de la farce.
5. Si les feuilles de brick se déchirent pendant la manipulation, les passer rapidement au four avec un peu d'huile d'olive et de sésame et les servir en apéritif.

Étape 4

Cuisson des nems

1. Mettre une poêle sur le feu avec un peu d'huile d'olive.
2. Quand l'huile est chaude, poser les nems dans la poêle, soudure au fond.
3. Retourner les nems quand il commencent à dorer au fond.
4. Si possible, griller les quatre faces des nems. Ajouter si nécessaire de l'huile en cours de cuisson.
5. Réserver sur du papier absorbant.

Étape 5

Dressage

1. Couper un nem en deux en biais.
2. Sur l'assiette de dressage, disposer un trait de purée de pommes d'un côté et une grosse cuillère de l'autre.
3. Déposer au centre les nems légèrement chevauchés.
4. Assaisonner de poivre et de fleur de sel.