Virginie Guitard

Porc

Parmentier de potiron et boudin noir

1h10	30 min	40 min	0	568
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher et ciseler grossièrement l'oignon. Réserver dans un bol.
2. Éplucher et dégermer l'ail puis le hacher finement. Réserver avec l'oignon.
3. Retirer les pieds et la peau des champignons de Paris avec les doigts ou un couteau d'office. Les émincer finement.
4. Couper le bout des pieds des girolles puis les émincer. Réserver avec les champignons de Paris.
5. Couper les pieds et émincer les pleurotes. Réserver avec les autres champignons.
6. A l'aide d'un couteau d'office retirer la peau du potiron et le couper en morceaux puis en gros cubes. Réserver dans un saladier.
7. Couper le boudin en plusieurs tronçons puis fendre la peau avec un couteau d'office et la retirer. Réserver sur une assiette.
8. Effeuiller le persil puis le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le boudin noir

- 400 g **Boudin noir**
- 1 **Beurre**
- 200 g **Oignon(s)**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 1 verre(s) **Cognac**

Ingrédients pour les champignons

- 150 g **Pleurote(s)**
- 150 g **Champignon(s) de Paris**
- 150 g **Girolle(s)**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**
- 1 botte(s) **Persil plat**

Ingrédients pour la purée de potiron

- 450 g **Potiron(s)**
- 1 **Gros sel**
- 10 cl **Crème fraîche**

épaisse
1 **Noix de muscade en poudre**
20 g **Beurre**

Cuisson du boudin noir

1. Faire fondre du beurre dans une poêle et lorsqu'il mousse, ajouter l'oignon et l'ail.
2. Faire cuire sur feu moyen en remuant avec une cuillère en bois pour qu'ils blondissent sans caraméliser.
3. Lorsqu'ils sont légèrement translucides, ajouter le boudin. Le hacher légèrement avec la cuillère pour qu'il cuise plus facilement.
4. Lorsque le boudin est bien fondant, déglacer avec le cognac. Laisser cuire jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore et retirer du feu. Réserver au chaud.

Étape 3

Cuisson du potiron et des champignons

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7). Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole.
2. A ébullition, ajouter le potiron et laisser cuire environ 20 minutes.
3. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les champignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau.
4. Une fois l'eau perdue, les faire légèrement dorer. Saler, poivrer, mélanger et ajouter le persil. Mélanger à nouveau et réserver au chaud.
5. Vérifier la cuisson des potirons : planter la lame d'un couteau dans un cube, si elle ne rencontre aucune résistance, c'est cuit.
6. Quand le potiron est cuit, l'égoutter à l'aide d'une passoire et mettre les légumes dans le moulin à légumes placé au dessus de la casserole.
7. Ajouter la crème et le beurre à la purée puis mélanger avec la spatule. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre puis ajouter la noix de muscade.
8. Beurrer le plat allant au four avec le bout des doigts.
9. Disposer une couche de boudin noir et égaliser à l'aide d'une maryse. Recouvrir d'une couche de champignons puis d'une couche de purée de potiron toujours en étalant avec la maryse.
10. Enfourner pendant 20 minutes à 200°C (Th.7).

Étape 4

Dressage

1. Sortir le plat du four et le servir tel quel dans le plat.