

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 Effeuille 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**

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.

épaisse

1 Noix de muscade en poudre

20 g Beurre

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.