

Parmentier de boudin noir aux deux pommes

(Recette pour 4 pers)

Ingrédients

Boudin noir	480 g
Pomme reine des rénettes	2pc
Beurre	30 g
Cidre brut	60 g
Pomme de terre	300 g
Crème liquide	90 g
Huile de noix	20 g
Sel fin	qité suffisante



Points importants

- Le choix du boudin noir et des produits
- La Compotée de pommes
- La Confection du siphon de purée de pommes de terre
- Le Montage du Parmentier



Par **Frédéric RIFFAUD**(Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur) qui oeuvre depuis 2008 au restaurant *Ma langue sourit* au Luxembourg.

Confection de la compotée de pommes

Eplucher les pommes, les découper en gros cubes, et les faire suer avec un peu de beurre, mouiller avec le cidre et cuire jusqu'à réduction complète du liquide. Ecraser partiellement en laissant quelques morceaux, réserver.

Confection de la purée de pomme de terre

- Eplucher les pommes de terre, et les mettre en cuisson dans de l'eau, saler, cuire complètement .
- Egoutter les pommes de terre et réserver l'eau de cuisson, passer la pulpe au tamis, ajouter la quantité d'eau de cuisson et de crème liquide, finir par l'huile de noix et rectifier l'assaisonnement.
- Verser la purée de pomme de terre dans un siphon chantilly, fermer, mettre une cartouche de co2, faire un test et réserver au bain marie 60°C .

Dressage

- Travailler le boudin noir après avoir retiré le boyau, dans un saladier, le tempérer au bain marie, ou au four couvert .
- Disposer au fond du bol la compotée de pomme, puis le boudin noir et terminer par la purée de pomme de terre l'huile de noix.
- Disposer quelques chips pour apporter du croustillant