



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Trilogie de quenelles aux 2 purées .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 poire comice
 - 10 cl de crème fraîche liquide
 - 200 g de pommes de terre
 - 240 g de boudin noir
 - 400 g de carottes
 - 400 g de panais
 - 50 g de farine
 - 60 g de beurre
 - Aneth, curry
-
- Éplucher et détailler les panais, les carottes, la poire et les pommes de terre, réserver
 - Préparer un roux : dans une casserole faire fondre 50 g de beurre, ajouter la farine en une fois
 - Bien mélanger au fouet et laisser cuire quelques minutes à feu doux, battre pour retirer les grumeaux
 - Lorsque le roux est prêt, réserver. Porter 2 casseroles d'eau à ébullition
 - Dans une mettre les carottes et 100 g de pommes de terre, aromatiser le bouillon avec du curry en poudre
 - Dans l'autre casserole mettre les panais, la poire et le restant de pomme de terre, aromatiser avec l'aneth ciselé
 - Au bout de 20 minutes, retirer la peau des boudins, cuire à feu doux la chair dans une sauteuse chaude beurrée
 - Au bout de 20-25 minutes lorsque les légumes sont tendre, égoutter, réduire en purée à l'aide d'un presse-purée
 - Rectifier au besoin les purées avec le sel, le poivre, le curry, l'aneth
 - Délayer les carottes avec la crème liquide, et les panais avec le roux encore tiède, bien mélanger
 - A l'aide de 2 cuillères à soupe former des quenelles de purée, placer sur une assiette
 - Former une quenelle avec les morceaux de boudin en appuyant bien, placer cette quenelle avec les 2 autres

Astuces :

- Avec cette recette on découvre de subtiles saveurs comme carottes / curry, et panais / poire
- Le boudin est utilisé pour former une quenelle supplémentaire, mais peut être remplacé par une autre viande
- La trilogie aurait pu être complétée avec une compotée de pommes pour accompagner le boudin noir