

Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

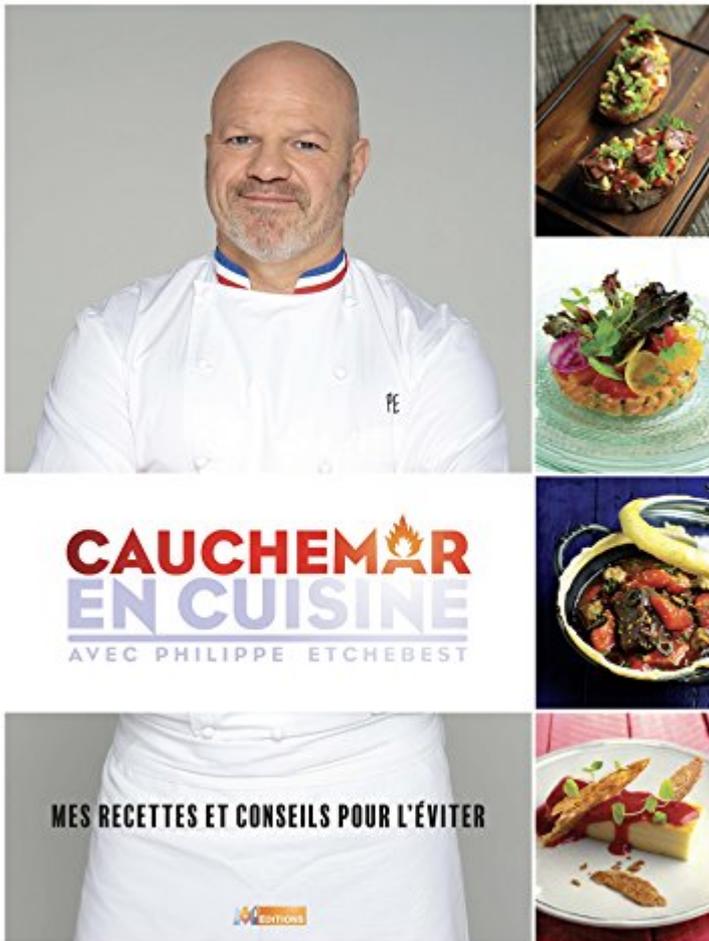
On ne présente plus Philippe Etchebest, chef au combien talentueux et sympathique, bien sur étoilé, meilleur ouvrier de France, animateur de l'émission « Duel en cuisine ». Bref un pur concentré de talent!

C'est lors d'une de ses émissions culinaires que le chef nous a présenté cette recette, destinée à l'un des restaurant qu'il coachait. Comme dit le chef, elle est simple et bonne. J'ajouterais qu'elle extrêmement savoureuse, facile à faire et très jolie à servir. On peut la préparer à l'avance, ce qui est bien pratique lors d'un repas de réveillon et vous pouvez la rendre encore plus festive en ajoutant des pelures de truffes ou une truffe entière (coupée en fines lamelles intercalées avec les tranches de boudin blanc).



Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cauchemar en cuisine

Difficulté: facile

Ingrédients: (pour 4 personnes)

- 2 beaux boudins blancs
- de la pâte feuilletée
- un peu de persil plat haché

Pour la compote de pomme :

- 3 pommes granny smith
- une cuillerée à café de gingembre râpé
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 2 gr de 5 épices
- 10 cl de vinaigre de cidre
- une pincée de sel et une pincée de piment d'Espelette

Pour la sauce:

- 2 grosses échalottes
- 1 petite bouteille de champagne (il vous en faut 15 cl)
- 15 cl de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne



Ingrédients

Matériel:

- un emporte pièce rond d'environ 12 cm de diamètre

Préparation:

1/Commencez par découper et cuire le feuilletage.

- Découpez le feuilletage en plusieurs ronds à l'aide d'un emporte pièce d'environ 12 cm de diamètre.



Découpez le feuilletage en ronds à l'aide d'un emporte pièce

- Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque anti adhésive allant au four.



Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque allant au four

- Recouvrez la plaque d'un autre plaque anti adhésive (type silpat) pour éviter que la pâte feuilletée ne gonfle. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn (surveillez la coloration de votre pâte en cours de cuisson pour qu'elle soit dorée). Réservez après cuisson.



Recouvrez la plaque d'un autre plaque

2/Pour la compote:

- Râpez l'équivalent d'une cuillerée à café de gingembre frais. Réservez.



Râpez le gingembre

- Épluchez les pommes.



Épluchez les pommes

- Coupez les pommes en quartiers puis en petits cubes.



Coupez les quartiers en
petits cubes

- Faire revenir les dés de pommes dans un peu de beurre.

Puis déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez compoter 5 mn à feu doux puis ajoutez les épices (5 épices, gingembre, piment d'Espelette, sel). Poursuivez la cuisson à feu doux pour obtenir une belle compote. Réservez.



3/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez très finement les échalotes.



Émincez l'échalote.

- Versez les échalotes et le champagne dans une casserole.

Laissez réduire de moitié à feu doux.



Laissez réduire

- Ajoutez la crème et la moutarde. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.



Ajoutez la crème et la moutarde

4/Pour le boudin:

- Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.



Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.

- Faites revenir les tranches à la poêle avec une noix de beurre juste pour les dorer. Égouttez les sur du papier absorbant pour en ôter le gras. Réservez.



Faites revenir les tranches à la poêle juste pour les dorer un peu

Finition:

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à les assembler.

- Réchauffer la sauce et la compote à feu doux ou au micro onde.
- Tartinez chaque disque de feuilletage de compote de pomme.



Tartinez chaque disque de compote de pomme

- Puis disposez les tranches de boudin en rosace sur la compote. Enfournez de nouveau pour 5 mn à 160°.



Puis disposez les tranches de boudin en rosace sur la compote

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de sauce au fond de l'assiette.



Déposez la sauce au fond de l'assiette

- Disposez par dessus une tartelette de boudin et saupoudrez de persil. Il n'y a plus qu'à servir.



Disposez par dessus une tartelette de boudin

Le saviez-vous?

L'histoire du boudin blanc est récente puisqu'il n'apparaît sous sa forme actuelle qu'au XVII^e siècle. Il semble pourtant remonter au Moyen Âge où l'on avait l'habitude de manger avant le repas de Noël une bouillie faite de lait, de mie de pain, de graisse, de fécule, et parfois de morceaux de jambon ou de volaille bouillis. Mais ce n'est qu'au siècle des Lumières qu'un cuisinier, resté anonyme, eut l'idée de servir cette préparation en la rendant plus consistante, dans du boyau de porc afin qu'elle soit digne d'être servie à des tables nobles lors du repas de Noël.

Le boudin blanc est fait à base de viande blanche. Il est généralement préparé selon les proportions 70 % de maigre et 30 % de gras. Le hachis est fait de viande blanche, de gras de porc ou de veau, parfois de poisson, de lait, d'œufs, de crème, de farine ou de mie de pain et d'épices, mis dans un boyau et cuit. Le boudin blanc « classique », de porc, de veau ou de volaille est présenté en portion de 12 à 15 cm. Il est embossé dans des boyaux de porc.

Il en existe différentes variétés selon les régions. Pour exemple:

- le boudin blanc catalan, dans les Pyrénées-Orientales, contient des œufs
- le boudin blanc havrais, de couleur jaune clair, est sans maigre de porc, avec du gras de porc, du lait, des œufs, de la mie de pain et de la farine. Une recette inventée dit-on par les moines privés de viande le vendredi
- le malsat, boudin blanc de pays dans le Sud-Ouest a une longueur de 3,5 à 4 cm, est dans du boyau de bœuf
- le boudin à la Richelieu, à la volaille, peut-être truffé, est dans une crêpine de porc
- le boudin blanc de Rethel (Ardennes), titulaire d'une indication géographique protégée (IGP)⁸, est fabriqué sans produit amylacé
- la bougnette de Castres (Tarn), avec du porc et des œufs, est emballée dans une crêpine et cuite au four
- le coudenou de Mazamet (Tarn), est avec moitié couennes et panade d'œufs
- le blanquicos spécialité pied-noire, contient des oeufs

Source: Wikipédia

Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver

La recette d'aujourd'hui est inspirée d'une recette du chef Julien Lahire du Moulin Hideux (Noirefontaine, Belgique), premier membre des Relais & Châteaux hors de France. Le chef Julien Lahire est également, avec le chef Pascal Devalkeneer du Chalet de la Forêt (Bruxelles), juré des candidats de la nouvelle émission « Duels en cuisine » de la RTBF.



Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant [ici](#).

Ingrédients: (pour environ 8 personnes)

Pour les quenelles:

- 300 gr de blanc de poulet
- 300 gr de crème fraîche liquide
- 2 blancs d'œuf
- 150 gr de foie gras frais
- 15 gr de sel

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 200 gr de foie gras frais
- 3 dl de fond de veau
- 3 dl de crème fraîche liquide
- 10 cl de porto
- sel, poivre

Pour la garniture: la garniture ne fait pas partie de la recette originale. Je l'ai rajoutée car elle s'harmonise parfaitement au foie gras en cette saison de fêtes et en fait un plat principal complet.

- 200 gr de marron
- une grosse échalote
- des noisettes (sans la peau)



Ingrédients

Difficulté: moyenne

Préparation:

1/ les quenelles

- Séparez les blancs des jaunes. Vous n'avez pas besoin des jaunes pour cette recette (profitez-en pour faire une bonne mayonnaise maison).



Séparez les blancs des jaunes.

- Coupez le foie gras (150 gr) en petits dés. Réservez au frais.



Coupez le foie gras (150 gr) en petits dés

- Coupez grossièrement le poulet en morceaux.



Coupez grossièrement les poulet en morceaux.

- Mixez finement le poulet. Si vous possédez un robot cuisinier type KitchenAid ou Kenwood utilisez de préférence le hachoir (grille fine): la chair du poulet sera plus moelleuse.



Mixez finement le poulet.

- Débarrassez dans un grand bol. A l'aide d'une spatule, incorporez les blancs d'œuf et le sel. Bien mélanger: la masse doit être bien homogène.



A l'aide d'une spatule incorporez les blancs d'œuf et le sel.

- Puis incorporez la crème. Mélangez bien. Poivrez selon votre goût.



Puis incorporez la crème.

- Rajoutez les dés de foie gras au mélange. La préparation pour les quenelles est prête: la cuisson se fait au dernier moment. Réservez au frais.



Rajoutez les dés de foie gras au mélange

2/la sauce

- Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.



Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.

- Ciselez finement les 2 échalotes.



Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.



Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre

- Rajoutez le porto.



Rajoutez le porto

- Ajoutez le foie gras.



Ajoutez le foie gras

- Puis ajoutez le fond de veau (3 dl). Réduisez le mélange

de moitié.



Puis ajoutez le fond de veau. Réduire le mélange de moitié.

- Ajoutez enfin la crème (3 dl) et faites encore réduire d'un tiers.



Rajoutez la crème

- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.



Mixer avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce.

3/ La garniture

- Faire griller les noisettes à sec au four à 160°. Surveillez la cuisson (environ 10 mn): les noisettes doivent être dorées mais pas brûlées!



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Quand les noisettes ont refroidi, mettez les dans un sac plastique et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie pour en faire des éclats. Réservez.



Écrasez les noisettes

- Ciselez finement la dernière échalote.



Ciselez les échalotes

- Faire revenir l'échalote dans un peu de beurre.



Faire revenir les échalotes
avec une noix de beurre

- Rajoutez les châtaignes. Salez et poivrez.



Rajoutez les chataignes

- Ajoutez les **3/4** des noisettes concassées et réservez (le dernier quart des noisettes servira au moment du dressage). Vous réchaufferez la garniture au moment de servir.



Ajoutez les noisettes concassées et réservez*

4/Cuisson des quenelles

Je cuis les quenelles au dernier moment.

Faites chauffer de l'eau à frémissement. Puis à l'aide de deux cuillères à soupe, formez de belles quenelles que vous plongerez avec délicatesse dans l'eau frémissante.



- Entre deux quenelles, rincez toujours vos cuillères dans un récipient d'eau chaude. Si vous ne le faites pas les quenelles suivantes vont finir par coller à la cuillère et auront du mal à se décoller dans l'eau de cuisson...



Rincez les cuillères

- Les quenelles cuisent deux à trois minutes de chaque côté: elles flottent à la surface du bain et il faut les tourner à mi cuisson de manière à ce que la face qui n'était pas en contact avec l'eau se retourne et puisse

cuire également. Les quenelles sont cuites lorsqu'elles résistent à la pression du doigt. Au fur et à mesure de la cuisson réservez les quenelles au four à 70° après les avoir égouttées.



Égouttez les quenelles à la sortie du bain.

Dressage:

- Réchauffez votre sauce et donnez lui un dernier coup de mixeur.
- Déposez un peu de garniture au fond de l'assiette de présentation.



Déposez un peu de garniture au fond de l'assiette

- Puis ajoutez les quenelles.



Puis ajoutez les quenelles

- Versez la sauce sur les quenelles.



Versez la sauce sur les
quenelles

- Saupoudrez d'éclats de noisette. Il ne reste plus qu'à déguster!



Saupoudrez d'éclats de
noisettes.

Et à la semaine prochaine pour une nouvelle recette de foie gras!

Vous aimez le foie gras: retrouvez les autres recettes sur le sujet en cliquant **ici**