

## **Boudin blanc de volaille à la crème de parmesan et son écrasé de vitelottes d'après Jean-François Piège**

Les ingrédients pour 4 personnes :

### Pour le bouquet garni :

1 brindille de thym  
1/2 feuille de laurier  
1 brindille de romarin  
Queues de persil

### Pour les boudins blancs de volaille :

20 g de beurre  
15 g de carotte taillée en petits dés  
10 g de poireau taillé en petits dés  
1 gousse d'ail en chemise  
25 cl de lait cru ( j'ai pris du longue conservation ça marche aussi)  
300 g de blanc de poulet dénervé  
1 œuf  
15 g de fécule de pommes de terre  
3 cl de porto rouge  
12 g de sel fin ( j'ai mis 6 g c'était suffisant )  
1,5 g de poivre

### Pour la crème de parmesan :

40 cl de crème liquide  
40 g de parmesan râpé  
1/2 citron

### Pour l'écrasé de vitelottes :

450 g de vitelottes  
2 gousses d'ail  
1 brindille de thym  
1 brindille de romarin  
4 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin  
Persil plat

### Préparation des boudins blancs :

Dans une casserole faire fondre un peu de beurre et cuire sans coloration les dés de carotte et poireau. Ajouter l'ail en chemise et le bouquet garni. Verser le lait, porter à ébullition et laisser infuser hors du feu pendant 10 mn. Filtrer ensuite le lait.

Mixer la chair de la volaille le plus finement possible. Ajouter l'œuf, la fécule, le porto rouge, bien mélanger et verser le lait chaud. Mixer la préparation pour obtenir une crème blanche à consistance épaisse. Assaisonner de sel et poivre. Avec une poche à douille ( je l'ai fait avec une cuillère ) coucher l'appareil sur 4 grands morceaux de film alimentaire. Former les boudins en roulant le film. Tenir les 2 extrémités de chaque rouleau et faire un mouvement d'avant en arrière, toujours

dans le même sens. Plus vous roulez , plus le rouleau épaissit et plus la longueur se réduit. Quand la forme voulue est atteinte nouer les extrémités des rouleaux et les réserver.

Faire chauffer de l'eau à 90° dans une grande casserole et y pocher les boudins pendant 8 mn. Laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Quand les boudins sont froids, retirer le film alimentaire en coupant les extrémités.

Dans une casserole mettre la crème et la faire réduire d'une petite moitié. Ajouter le parmesan, le jus de citron et saler.

Mettre le boudins dans des assiettes qui peuvent aller au four ou dans des petits plats à gratin, les napper de crème au parmesan et faire gratiner quelques minutes.

Préparation de l'écrasé de vitelottes :

Cuire les vitelottes avec leur peau dans de l'eau salée avec l'ail, le thym et le romarin. Une fois cuites, garder un peu de leur eau de cuisson, les éplucher et les écraser à la fourchette avec 4 c à s de leur eau de cuisson. Incorporer l'huile d'olive, sel et poivre.

Pour le service mettre une peu d'écrasé de vitelottes sur l'assiette avec le boudin blanc et décorer d'un brin de persil.

Il est évident que vous pouvez préparer les boudins blancs à l'avance et même les mettre dans les plats avec la sauce, il n'y aura plus qu'à passer les plats au four au dernier moment. Pour donner à cette recette encore plus un air de fêtes, rien ne vous empêche d'ajouter des pelures de truffes dans l'appareil servant à faire les boudins blancs ou même des morceaux de morilles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>