



Boudin à la purée de châtaignes

PORC

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

800 g de boudin
75 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile
800 g de châtaignes
1 verre de lait
2 cuil. à soupe de crème fraîche
1 pincée de sucre
Sel, poivre

PRÉPARATION

1 - Epluchez les châtaignes et mettez-les à cuire 30 minutes à l'eau bouillante salée.

2 - Faites chauffer le mélange de beurre et d'huile dans une poêle et mettez-y le boudin à dorer sur feu doux. Laissez cuire environ 30 minutes.

3 - Quand les châtaignes ont cuit le temps convenable, égouttez-les et à l'aide d'un petit couteau éliminez la fine peau qui les recouvre.

4 - Passez les châtaignes au moulin à légumes pour les réduire en purée, mettez-les dans une casserole et versez dessus le lait bouillant. Ajoutez la crème fraîche, 50 g de beurre, une pincée de sucre, salez, poivrez et conservez au chaud sur feu très doux.

5 - Dressez le boudin sur un plat de service, entourez-le de macarons de purée de châtaignes et servez aussitôt.



VIN SUGGÉRÉ

Un Passetoutgrain

À NOTER EN PLUS

Pour bien acheter : Le boudin noir est soit coupé à la demande, soit présenté sous forme de saucisses individuelles. Si vous trouvez cette excellente spécialité régionale du Centre qu'est le boudin aux châtaignes, n'hésitez pas à vous en procurer. La présence de châtaignes rend le boudin moins gras et lui confère une saveur légèrement sucrée, très agréable.

Variante : Pour accompagner un boudin aux châtaignes vous ferez dorer des tranches de reinettes une dizaine de minutes dans du beurre bien chaud.



temps de
préparation
moyen



facile



abordable



cuisson
40 minutes