

Boudin blanc d'escargots et son coulis d'herbes du jardin à la bière de Ciney

Création de Walter Jonas,

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantité</u> Pour 1.5kg
Entrelardé de porc	0.5
Lard gras	0.350
Lait infusé	0.42
Blanc d'œufs	0.08
Mie de pain	0.3
Escargots petits gris de Namur	0.4
péket (genièvre)	0.06
<i>Assaisonnement</i>	
sel	0.036
poivre	0.0035
muscade	0.003

Infusion

3 petits oignons

1 échalotte

1 carotte

1 branche de céleri blanc

Sel, poivre, muscade, 8 baies de genévrier, thym, laurier, queue de persil, une gousse d'ail.

Préparation

Infuser le lait avec les légumes coupés en morceaux pendant 20' à feu moyen.

Passer le gras 2 x au hachoir (grille fine), la viande et les escargots une seule fois avec une grille moyenne

Travailler la mie de pain, le gras, la viande, les escargots et incorporer petit à petit le lait infusé (à 60°) ;et préalablement filtré au chinois.

Pousser la farce dans du fin boyau (type merguez), nouer tout les 5-6 cm

Cuisson

Amener l'eau de cuisson à 90°

Plonger les boudins, laisser descendre le T° à 78°

Cuire pendant 20'

Refroidir rapidement à l'eau froide

Le coulis d'herbes du jardin à la bière de Ciney

Ingrédients;

Sauge	1 bière blonde de Ciney
Persil	2 jaunes d'œufs
Oseille	25 gr beurre
Orties blanches	1 jus de citron
Épinards	sel, poivre
Citronnelle	
Sarriette	
Estragon	
Échalotes	

Préparation

Faire fondre les échalotes hachées puis y ajouter toutes les herbes hachées Laisser suer quelques instants

Puis mouiller avec la bière blonde de Ciney

Cuire 5', passer au mixer

Lier aux jaunes d'œufs délayés dans un petit fond de bière

Assaisonner de sel, poivre

Ajouter le jus de citron, selon le goût

Corriger l'assaisonnement et la liaison

Dressage et envoi

Déposer un peu de coulis sur le fond de l'assiette, 3-4 boudins rissolés au beurre pardessus Décoré avec deux brins de ciboulette et quelques feuilles de mélisse.

Un morceau de pain français toasté et un verre de St Nicolas de Bourgueil compléteront bien l'ensemble

Conseils

- Récupérer les légumes de l'infusion et les mettre dans l'eau de cuisson des boudins
- Utiliser une casserole très large, dans laquelle on peut mettre une claie à tarte sur laquelle on attache deux ficelles de cuisine pour l'enlever facilement après la cuisson. Disposer les boudins en spirale sur la claie et plonger le tout dans la casserole d'eau bouillante.
- Conserver trois jours au frigo maximum