

La recette d'Alexei : *Duo de papet et choucroute*



Fiche recette pour 4 personnes

**Ingrédients:**

600 g	pommes de terre farineuses
50 g	sel
200 g	beurre
5 dl	crème entière
600 g	saucisse aux choux
1 kg	poireau
600 g	choucroute crue
au moulin	poivre noir
10 feuilles	laurier
1 dl	vinaigre de pommes
200 g	lard sec du valais (en fines lanières (2mm))
1 vingtaine	baies de genièvre
3 cuillères à soupe	moutarde de Dijon
50 g	pousses de graines de moutarde
5 dl	cidre doux
1 cuiller à soupe	curcuma
5 dl	vin blanc sec vaudois
5 dl	bouillon de légumes
50 g	oignons
50 g	graisse d'oie

**Préparation:**

Le plat est constitué de deux pôles: papet et choucroute.

**Choucroute:**

- Emincer les oignons
- Préchauffer une cocotte allant au four
- Y suer dans la graisse les oignons émincés, ajouter la choucroute préalablement rincée à l'eau froide et égouttée
- Mouiller avec un peu de vin blanc et du bouillon, couvrir et cuire au four à 160°C pendant une heure

**Saucisse aux choux:**

- Pocher dans l'eau à 70°C pendant env. 45 minutes

**Poireaux:**

- Laver les poireaux fendus dans le sens de la longueur, les couper en fine julienne
- Blanchir dans l'eau bouillante quelques minutes, égoutter et rafraîchir dans l'eau glacée, égoutter à nouveau
- Etuver dans un sautoir avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient fondants, assaisonner sel et poivre, rehausser le goût avec un filet de vinaigre en fin de cuisson si souhaité.

**P.d.t. écrasées:**

- Peler les p.d.t., les couper en deux, les rincer à l'eau froide
- Cuire à l'eau salée
- Egoutter et écraser avec du beurre et un peu de crème

**Chips de lard et de poireaux:**

- Préparer des tranches de bacon de 10 cm de longueur, les poser dans une plaque à gâteau rectangulaire entre deux feuilles de papier sulfurisé, poser une deuxième plaque à gâteau dessus et alourdir avec une casserole
- Cuire au four chaud jusqu'à ce que le bacon soit croustillant
- Procéder de même avec des feuilles larges (env. 3cm) de blancs de poireaux

**Sauce:**

- Réduire ensemble la moutarde, le curcuma et le cidre jusqu'à consistance souhaitée, assaisonner

**Dressage par assiette:**

- Préchauffer les assiettes au four à 60°C pendant minimum 10 minutes
- A l'aide de deux emporte-pièces carrées d'env. 5cm de côté, dresser deux dômes composés de p.d.t. écrasées + chair à saucisse aux choux cuite + choucroute pour l'un et poireaux pour l'autre.
- Décorer la choucroute avec des baies de genièvre et les poireaux avec des pousses de moutarde, finir avec les chips de bacon et de poireaux
- Servir la sauce à part