

La recette de Georges : *Papet vaudois d'été*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

1 pce	Saucisson vaudois
2 pces	Saucisse aux choux
1.600 kg	Poireaux nouveau (si possible)
6 pces	Pommes de terres farineuses, taille moyenne
1 lt	Crème entière liquide
1 pot de 180 gr	Yoghourt nature
3 pces	Œufs
300 gr	Farine
1 pce	Echalotte
1 pce	Citron jaune
2 pces	Feuilles de gélatine
1 dl	Huile de colza ou arachide
1 flacon de 250ml	Sucrisse (Sucre liquide)
1 sachet de 150 gr	Dextrose
50 gr	Sel
	Poivre (moulin)
	Piment d'Espelette

Prévoir également:

1 siphon, 6 cartouches de gaz, une sorbetière et un blender puissant.

Préparation:

- Mettre à cuire dans une grande quantité d'eau froide les 2 saucisses aux choux, le saucisson vaudois et 4 pommes de terre coupées en cubes pendant environ 35 minutes.
- Entretemps faire blanchir pendant 10 minutes 600 gr. de poireaux émincés dans 8 dl d'eau additionnée de 6 gr de sel.
- Egoutter le poireau blanchi et conserver l'eau de cuisson (Réserver 2 cuillères à soupe de poireau blanchi pour la farce des sphères de p.d.t.)
- Faire tremper 1 feuille de gélatine dans de l'eau froide
- Mélanger:
 - le poireau égoutté
 - 5 dl d'eau de cuisson
 - 1 c.à.s. de yoghourt nature
 - 1 c.à.s. de Sucrisse (sucre liquide)
 - 1 c.à.c. de Dextrose (sucre de raisin)
 - La feuille de gélatine essorée.
 - Mixer le mélange au Blender pendant 5 bonnes minutes
 - Passer au chinois
 - Contrôler l'assaisonnement
 - Mettre en sorbetière
- Faire chauffer 3.5 dl de crème entière
- Incorporer la chair de 1 ½ saucisse aux choux cuite
- Laisser infuser le temps de préparer les Sphères de pommes de terre, mais au minimum 15 minutes
- Mélanger:
 - un peu de chair à saucisses aux choux émiettée
 - un peu de saucisson vaudois émincé finement
 - les 2 c.à.s. de poireau blanchi et réservé
 - 2 c.à.s. de crème infusée
 - 1 c.à.s. d'eau de cuisson du poireau
- Faire revenir le tout dans une petite casserole jusqu'à obtention d'une farce moelleuse
- Ecraser les pommes de terre cuites avec un pilon à p.d.t. ou une fourchette pour obtenir une belle purée. Y ajouter éventuellement un peu de jus de saucisse
- Tapisser avec la purée l'intérieur d'une cuillère à boules de glace (celle avec le dispositif de démoulage) en laissant un peu de place au centre
- Farcir cette sphère avec la farce moelleuse.
- Démouler la sphère sur une assiette
- Répéter 3 fois (1 sphère par personne).
- Mettre un film alimentaire en attendant de dresser

- Récupérer 2.5 dl de crème infusée et filtrer (passer au chinois)
- Verser la crème filtrée dans le siphon et mettre une cartouche de gaz
- Secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur

Pour la pâte à bricelets, mélanger:

- 1 œuf
- ½ dl de crème infusée mais pas filtrée
- 2 dl d'eau de cuisson des saucisses
- 160 gr de farine
- 1 c.à.c. d'huile neutre (colza)
- Sel (mais attention, la saucisse est déjà salée)

- Dès que vous avez obtenu une pâte assez liquide et homogène, laissez-la reposer 30 minutes au minimum
- Pour confectionner les bricelets, mettez une petite quantité de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe au milieu des éléments du fer à bricelets. Fermez le couvercle en appuyant bien. Vos bricelets sont cuits dès qu'il n'y a plus de vapeur qui sort du fer.
- Prévoir un bricelet pour la décoration par personne. (Les autres peuvent être servis en apéro)

Dressage

- Mettre un peu de mousse de saucisses (siphon) dans une jolie verrine
- Saupoudrer d'une pointe de piment d'Espelette
- Disposer délicatement une sphère de pdt à côté de la verrine. On peut l'entourer de quelques traits de crème d'infusion
- Dresser au dernier moment le sorbet poireau en forme de quenelle avec un éclat de bricelet disposé sur le dessus pour le croustillant