

La recette de Gérald : *Parmentier de saucisse aux choux et le saucisson au confit d'échalotes*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

1	Saucisson vaudois	4 cc	Chapelure de pain
2	Saucisse aux choux	4 cc	Ciboulette ciselée
6 pces (700 g)	Pommes-de-terre (variété purée)	20 g	Anis étoilé
24 pces	Échalotes	4	Clou de girofle
5-6 (200 g)	Pois gourmands	1	Gros oignon
3-4 gousses	Ail	2-3 feuilles	Laurier
1 l.	Vin rouge corsé	env.15 g	Poivre entier
3 dl	Lait	2 c. à soupe	Moutarde
50 cc	Vinaigre vin rouge	2-3 c. à soupe	Miel amère (sapin)
50 cc	Vinaigre balsamique	200 g	Beurre
	Huile d'olive		Sel
1	Œuf		Poivre moulin

Préparation:

Saucisson

- Faire une décoction des épices dans le vin, mettre de côté 1 dl pour les échalotes
- Faire cuire le saucisson vaudois dans le vin, rajouter de l'eau pour recouvrir, saler.
- 1h30 cuisson douce et frémissante.

Saucisse aux choux

- Dans de l'eau salée et frémissante, pocher les saucisses 30min. Puis les ouvrir et émietter dans 1 saladier avec l'œuf, mélanger.

Echalotes

- Faire revenir dans de l'huile d'olive les échalotes épluchées et coupées en deux.
- Ajouter le vin, laisser réduire, ajouter 2 c.à soupe de miel, saler, poivrer. Après environ 30 min., rajouter le vinaigre balsamique, et surveiller. Toujours sous une cuisson douce.

Purée de pommes de terre

- Cuire les pomme-de-terre pelées et coupées en carrés pour une purée
- Faire tremper les gousses d'ail dans le lait
- Chauffer le lait avec l'ail
- Sur feu doux, écraser les p.d.t. avec 1 beau morceau de beurre et rajouter, en mélangeant, le lait, pour obtenir une purée compacte, saler et poivrer.
- Sur 1 plaque avec 1 feuille de papier sulfurisé, poser 4 emporte-pièces beurrés, mettre dedans la saucisse puis la purée, rajouter la chapelure et mettre au four (220°C).

Dressage

- Dresser les assiettes comme sur la photo
- On peut mettre un légume vert selon la saison, juste cuit à l'huile d'olive pour qu'il reste croquant.