

La recette de Jacqueline : *Boulettes de saucisse aux choux*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

4	Saucisse aux choux
2	Saucisson vaudois
6	Pommes vertes
150 g	Viande de porc hachée
12	Pommes de terre (Ratte ou Bintje)
4 dl	Jus de Cranberry
0.5 kg	Cassonade
4 dl	Crème liquide épaisse
6 tranches	pain toast "anglais"
5 dl	Lait
2	Œufs
2dl	Kirsch
3 dl	Vin blanc suisse
1 noix	Noix de muscade
10 g	Herbes de Provence
1	Citron
10 g	Maïzena
1 bouquet	Persil
1 bouquet	Ciboulette (avec quelques longues tiges)
250 g	Beurre
	Sel et poivre noir

Préparation:

Boulettes de saucisse aux choux

- Tremper pendant 15 minutes 6 tranches de mie de pain dans assez de lait pour couvrir.
- Ouvrir dans le sens de la longueur 4 saucisses au chou et extraire leur chair, mais pas leur peau (boyau et partie extérieur de chair).
- Mettre la chair dans un saladier avec 150 g de viande hachée de porc, sel, poivre, et herbes de Provence.
- Mélanger le jaune d'un petit œuf avec la chair et ajouter la mie bien essorée.
- Malaxer le tout à la main et former les boulettes de 2-cm diamètre
- Mettre au frigo.

Saucisson

- Faire cuire 2 saucissons vaudois pendant 45 minutes
- Essorer et percer le boyau en sauvegardant le jus
- Peler le saucisson et garder une fine tranche pour chaque service. Couper le reste en dés de 1 cm.
- Garder au chaud à couvert, attention à ne pas dessécher

Purée de pommes de terre

- Laver, peler et cuire dans de l'eau salée 10 pommes de terre moyennes
- Egoutter et laisser les pommes de terre dans la casserole et ajouter un morceau de beurre, 1-2 dl de crème, sel et poivre
- Ecraser les pommes de terre pour en faire de la purée en laissant quelques petits morceaux entiers.

Pommes caramélisées

- Peler 6 pommes Délicieuses. Extraire des petites boules avec une cuillère parisienne.
- Dans une sauteuse mélanger 2 dl de vin blanc suisse, 3 c.s. de cassonade et un peu de muscade fraîchement râpée
- Chauffer le mélange et ajouter les boules de pommes
- Laisser 5-7 minutes, mais pas plus afin qu'elles ne soient pas cuites, simplement légèrement caramélisées. Tourner quelques fois.

Réduction de Cranberry au kirsch

- Mettre 2 dl de jus de Cranberry dans une petite casserole avec le jus d'un demi citron et 4 c.s. de cassonade
- Réduire de moitié
- Ajouter 1-2 c.c. de maïzena dissoute dans le moins d'eau possible
- Réduire jusqu'à consistance miel, en brassant régulièrement
- Ajouter 1 c.s. de kirsch et laisser refroidir.

Finition:

- 20 minutes avant de servir, mettre les boulettes de saucisse dans une poêle préalablement chauffée avec un morceau de beurre et cuire en tournant pour que toutes soit bien dorées
- Pendant ce temps, réchauffer les boules de pommes

Dressage

- Arranger 3 boulettes en alternant avec 4 boules de pomme sur la moitié d'une assiette
- Les boules de pommes qui restent servent à garnir
- Mettre un cercle à gâteau sur un côté d'une assiette
- Remplir avec 2 c.s. de pommes de terre purée, suivies par une couche de dés de saucisson, continuer jusqu'à ce que le cercle soit plein
- Finir avec les pommes de terre et garnir d'une tranche de saucisson et persil / ciboulette hachée.
- Garnir avec la réduction de Cranberry.