

La recette de Laurine : *La bourse du pomo*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

- 1 saucisson
- 2 saucisses aux choux
- 300 g farine d'épeautre
- 3 œufs
- 8 tiges de ciboulettes
- 1 petit oignon
- 25 g crème
- 1 chou frisé
- 1 pomme de terre (grosse)
- 10 g cumin
- 10 g curry
- 10 g flocon de pomme de terre
- 500 g raisins blancs sans pépins
- 20 g beurre
- 0.5 dl lait
- 1 dl crème
- sel/poivre

Préparation:

Pâte à nouille

- faire une fontaine avec la farine d'épeautre
- casser les œufs dans un bol, les fouetter avec une fourchette, verser dans la fontaine
- mélanger le tout intimement et travailler en une pâte homogène
- faire une boule, saupoudrer une petite assiette de farine, y déposer la boule de pâte, couvrir avec du papier de ménage et laisser reposer au frigo au moins 1 heure

Farce

- Pocher les saucisses aux choux pendant env. 45 minutes
- Hacher finement l'oignon et suer au beurre
- Poser une grande passoire sur un bol, ouvrir les saucisses aux choux pochées au dessus de cette passoire, récupérer la chair dans la passoire, laisser égoutter et réserver le jus dans le bol au chaud (pour l'émulsion)
- Verser la chair défilée sur les oignons, ajouter la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire, réserver au chaud

Saucisson

- le pocher pendant env. 45 minutes, garder au chaud

Chou et p.d.t.

- Couper le chou en deux, le laver, ôter les troncs, couper en quartiers et ensuite en fines lamelles puis étuver avec un peu d'eau, assaisonner avec du cumin et du sel
- Laver et peler la p.d.t, la parer selon la forme du moule (le chou étuvé sera dressé entre des tranches de p.d.t. dans un moule du type ramequin) et émincer
- Sauter les lamelles de p.d.t à la poêle dans du beurre, assaisonner
- Dresser au fond du moule une lamelle de p.d.t, ajouter du chou et couvrir avec une lamelle de p.d.t.. Garder les moules ainsi remplis au chaud

La bourse du poma

- Abaisser finement la pâte à nouille
- Couper des carrés (1 ou 2 par personne) selon la taille qu'on souhaite donner aux bourses (minimum 10 cm de côté)
- Cuire les carrés à l'eau salée "al dente"
- Egoutter et poser sur un linge sec
- Farcir avec le mélange à saucisse aux choux
- Former les bourses et "ficeler" avec des tiges de ciboulettes préalablement blanchies
- Garder au chaud dans un panier posé au dessus de l'eau bouillante (vapeur)

Sauce aux raisins

- Cuire dans peu d'eau les raisins avec un peu de curry, mixer et épaissir avec des flocons de pomme de terre jusqu'à obtention la texture souhaitée

Saucisson

- Peler, couper dans le sens de la longueur et ensuite des tranches

Emulsion

- Chauffer le lait, la crème et du jus de saucisse aux choux. Mixer pour obtenir une belle mousse légère.

Dressage

- Dresser le tout dans une assiette, puis finir par l'émulsion car elle retombe rapidement. Pour faire joli et égayer le plat, ajouter une petite fleur sur la bourse