

LE BOUDIN

PAR GAVOTTE



Ingrédients pour 4 convives

4 boudins

4 pommes boskoop ou autre variété acidulée qui se défait facilement à la cuisson
1 cs de sucre

600 g pommes de terre (p.ex. bintjes) cuites la veille
Sel
Huile de tournesol

3 racines rouges cuites
1 petit oignon
Pour la sauce : sel, poivre, moutarde, vinaigre, huile de colza

Préparation

Faire bouillir une casserole d'eau et arrêter le feu. Pour éviter que les boudins éclatent, on les plonge dans l'eau chaude 10 minutes. Les placer ensuite dans un plat à gratin, éponger puis mettre 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C. Ils doivent être dorés. On peut les garder au chaud dans le four éteint.

Peler les pommes et les vider. Couper en grosses lamelles pour que cela cuise plus vite.

L'astuce de Gavotte : Pour ne pas gâcher trop de chair, couper les pommes par la moitié et vider le centre à la cuillère parisienne (ou cuillère à melon).

Mettre les lamelles dans une casserole avec 1 cs de sucre et 1 cs d'eau. Cuire 20-30 minutes en remuant régulièrement. Arroser d'eau si cela attache. Défaire au fouet.

Peler les pommes de terre cuites et les râper à la râpe à röstis. Saler.
Chauffer l'huile de tournesol dans une poêle. Quand elle est bien chaude, baisser la température et mettre les röstis. Une belle couleur doit prendre dessous. Retourner sur une grande assiette.

Peler les racines rouges cuites. Si vous utilisez des crues, les cuire préalablement 1h30 à la marmite à vapeur. Couper en deux, puis en fines lamelles. On peut aussi les râper ou faire des bâtonnets.

Sauce : 1 pincée de sel, poivre, 1 noisette de moutarde, 1 cs de vinaigre, bien remuer.
Ajouter 2 cs d'huile et un peu d'oignon. Mettre les lamelles de racine rouge dans la sauce et mélanger.

L'astuce de Gavotte : on peut préparer 1 kg de racines rouges à l'avance et les arroser de sauce à salade (mais sans oignons). La salade se garde ainsi une semaine.