

PAR PIERRE KOHLER, CHRISTOPHE DAVID ET
GILBERT AUGÉ

SAUCISSE AUX CHOUX EN CYLINDRE ET POMMES DE TERRE FONDANTES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 poireaux
- 4 très grosses pommes de terre à chair ferme
- 5 dl de bouillon de légumes assaisonné
- 40 g de beurre
- 2 saucisses aux choux
- 40 g d'oignon
- 0,5 dl de crème*
- 100 g de persil plat
- 1 dl de crème**
- ¼ de barquettes de pousses d'alfalfa
- ¼ de barquette de pousses d'amaranth
- Sel, poivre
- Huile d'arachide

Préparation:

Pour les poireaux

Laver et couper les poireaux en tronçons de 10 cm dans la partie verte la plus uniforme. Les blanchir à l'eau salée 8 minutes. Refroidir à l'eau glacée.

Vider l'intérieur des tronçons de telle sorte qu'il ne reste que le cylindre façon cannelloni. Réserver.

Pour la farce

Cuire les saucisses durant 30 à 40 minutes dans une eau à 75°C. Les éplucher.

Faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile. Ajouter la chair de la saucisse et déglacer avec 0,5 dl de crème*. Réserver.

Pour les pommes de terre

Laver et éplucher les pommes de terre. Débiter chacune d'elles en rectangle de 10 cm de long, 3,5 cm de large et 1,5 cm d'épaisseur.

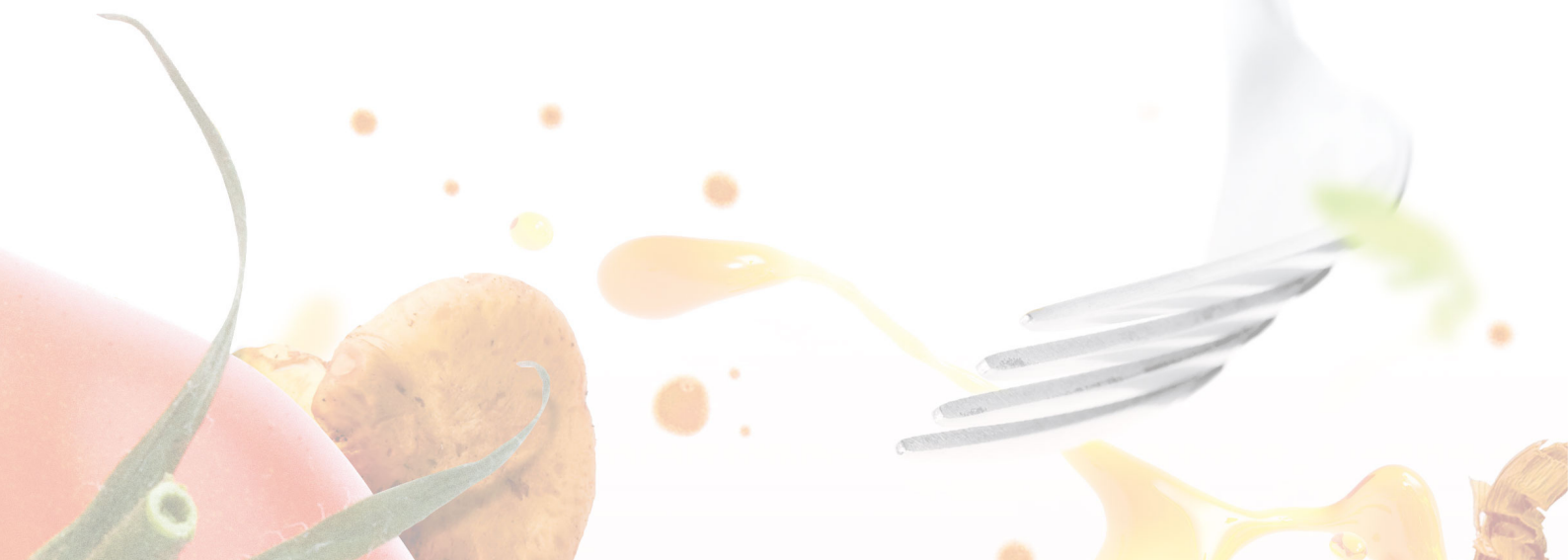
Cuire les rectangles de pommes de terre dans le bouillon de légumes avec le beurre durant 20 minutes. Contrôler la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Réserver.

Conserver le bouillon.

Pour le coulis de persil

Faire bouillir 1 dl de crème**. Verser sur le persil lavé.

Mixer le tout. Passer au chinois et assaisonner. Réserver.



Pour le dressage

A l'aide d'une poche à dresser, farcir chaque tronçon de poireau de masse à la saucisse.

Les disposer dans une casserole. Ajouter du bouillon jusqu'à 1/3 de la hauteur des cylindres. Réchauffer à feu doux.

Dresser les rectangles de pomme de terre sur les assiettes.

Disposer un cylindre de poireau farci sur le dessus. Agrémenter de coulis de persil et de jeunes pousses préalablement assaisonnées.

