

Boudin noir, cornettes et compote de pommes



Pour 2 personne

Préparation : 50 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 2 boudins noirs
- 600 g pommes Boskoop suisses
- 1/2 verre d'eau tiède
- 150 g de sucre
- 200 g de cornettes
- huile de tournesol
- 2 noix de beurre

Préparation

Mise en place

Peser tous les ingrédients. Peler et vider les pommes Boskoop, tailler ensuite celle-ci en dés. Une fois les pommes réservées, tailler vos boudins comme souhaité ou les laisser entier. Réserve au frais.

Préparation compote de pommes

Dans une casserole, faire suer les dés de Boskoop dans une bonne noix de beurre à feu vif avec les 150 g de sucre.

Une fois les pommes caramélisées et joliment colorées, verser le ½ verre d'eau tiède dans la casserole et laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Une cuisson optimale donnera des pommes bien compotées et moles si on les piques au couteau.

Une fois ce résultat obtenu, mixer, rectifier le sucre au besoin et réserver de côté.

Préparation du Boudin noir

Si vous désirez le laisser entier:

Chauffer une casserole d'eau.

Avant de servir, plonger les boudins dans une eau frémissante pour une durée de 5 minutes.

Si vous le préférez taillé et sauté à la poêle:

Découper délicatement vos boudins en tronçons de 2-3 centimètres.

Réserver au frais en attendant que la poêle préalablement huilée soit chaude.

Une fois l'huile de tournesol à bonne température, poêler délicatement les tronçons de boudin durant 1-2 minutes de chaque côté.

Attention, pour cette étape, l'huile doit être chaude mais ne doit pas fumer (si elle fume, la température est trop élevée pour cette recette).

Préparation des cornettes

Comme toutes sortes de pâtes, se référer au minutes de cuisson préconisées sur le paquet de ces dernières.

En moyenne, les cornettes bénéficient, dans une eau salée et bouillonnante, d'une cuisson de 7 à 9 minutes.

Une fois cuites et égouttées, les réserver dans une casserole avec une noix de beurre.

Remarque : selon les goûts, agrémenter la recette d'oignons émincés et légèrement colorés.
Bon appétit!

Un peu d'histoire...

Le boudin est une des charcuterie les plus ancienne. Il est fabriqué à base de sang et de graisse de porc mais aussi de condiments comme des épices, du lait ou encore de la crème. Plus rarement, il est aussi fabriqué à partir de sang d'autre animaux (mouton, volaille).

Selon la tradition, le boudin noir a été inventé par un cuisinier de la Grèce antique dénommé Aptonite. Au Moyen Âge, le boudin était consommé dans les tavernes.

Au delà des nombreuses variétés de boudins noir qui existent à travers le monde, Il faut noter qu'il existe également le boudin blanc. Cependant, ce dernier n'a rien à voir avec son cousin car contrairement à lui, il ne contient pas de sang. Le boudin blanc lui, s'apparente plutôt à une sorte de saucisse composée de mie de pain, de viande blanche (porc, veau), de graisses animales et de bien d'autres condiments.

Ils sont finalement tout deux des incontournable de la gastronomie ancestrale et actuelle!
Consommés à travers le monde, le boudin noir et le boudin blanc sont incontestablement des charcuteries aux déclinaisons infinis.

Source: Recette élaborée par Coline Trionfo