



Chef du Restaurant
Philippe REDON

LA RECETTE DU CHEF

BOUDIN ET POMMES DE SAINT-YRIEX, AU VERJUS ET CÉLÉRI

Pour 4 personnes :

4 boudins
1 céleri rave
2 pommes
4 dl de verjus
40 gr de beurre
4 feuilles de laurier
1 oignon fane ou 4 cebettes (de préférence)
1 citron
20 gr de sucre semoule
Poivre du moulin



- 1- Extraire le jus du citron, Éplucher le céleri, puis à l'aide d'une mandoline tailler 8 tranches de céleri d'une épaisseur de 1 mm, que l'on placera immédiatement dans le jus de citron.
- 2- Passer 4 de ces tranches dans du beurre fondu, les placer sur une plaque couverte d'un papier cuisson et saupoudrer délicatement de sucre et enfourner à 180* 5 minutes.
- 3- Procéder de la même manière pour les pommes sauf que les tranches seront de deux mm. (ne pas les éplucher)
- 4- Tailler les autres tranches de céleri et de pomme en une très fine julienne mais ne pas les mélanger.
- 5- Ciseler les blancs d'oignon, les faire suer à blond puis ajouter le verjus et faire réduire de moitié; passer en foulant.
- 6- Dans un sautoir ou une poêle anti-adhésive, placer les boudins avec un peu de beurre et les feuilles de laurier puis conduire la cuisson jusqu'à coloration des boudins en les retournant très souvent.
- 7- Émincer très finement le vert d'oignon.
- 8- Dans l'assiette: (creuse de préférence) disposer la tranche de pomme puis le boudin coupé en 3 tronçons, la tranche de céleri, la julienne de pomme dessus. Verser sur le pourtour le verjus puis terminer en disposant la julienne de céleri sur le dessus et la feuille de laurier. Parsemer le vert d'oignon. Ajouter quelques tours de moulin à poivre.