



Vallée de Kaisersberg
L'Alsace essentielle[®]

BOUDIN NOIR COMPOTE DE POMMES (BLÜETWURSCHT)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaisersberg.com

Nombre de personnes : 6 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 1h30

INGREDIENTS

- 4 boudins noirs de 180 à 200 g
- 2 pommes type Jonagoldred
(pas trop acide, pas trop farineuse)
- 900 g pommes de terre de type Monalisa
- 50 g beurre
- 1 oignon
- ½ l bouillon de bœuf,
- sel, poivre.
- Pour la décoration : tomate concassée, persil.

LES ÉTAPES

- Cuire les pommes de terre en robes des champs, les éplucher, les couper en rondelles et les faire revenir au beurre.
- Ebouillanter les boudins 1min.
- Eplucher les pommes fruits, les couper en 6, les faire compoter avec du beurre.
- Faire revenir les boudins au beurre à feu doux puis les réserver, déglacer la poêle avec le bouillon de bœuf, faire réduire.
- Monter au beurre c'est-à-dire incorporer des noix de beurre pour faire épaissir la sauce.
- Faire revenir à brun les oignons émincés.
- Dresser les boudins chauds et la compote de pomme, napper la sauce, parsemer les oignons, accompagner de pommes de terre sautées (et éventuellement d'une salade verte).

NOTRE SUGGESTION

Un Pinot Gris saura s'accorder avec bonheur au boudin noir.