

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Saint-Jacques et Boudin Noir

Pour : 4 personnes

Il vous faut : 800g de pommes de terre pelées et coupées en 4 (type bintje), 6 brins de cerfeuil, 50g de beurre, Huile d'olive, 12 noix de Saint-Jacques (parées et nettoyées), piment d'Espelette, 1 filet de vinaigre de cidre, 8 rondelles épaisses de boudin noir (environ 150g), fleur de sel et poivre du moulin.

Faites cuire les pommes de terre 15/20mn dans une grande casserole d'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pendant ce temps, hachez le cerfeuil finement. Egouttez les pommes de terre. Sur feu doux, faites chauffer une casserole avec 40g de beurre, une bonne pincée de fleur de sel, poivre du moulin et le cerfeuil. Lorsque le mélange commence à mousser, ajoutez les pommes de terre et écrasez à la fourchette jusqu'à l'obtention d'une purée. Rectifiez l'assaisonnement, puis couvrez et laissez au chaud (à feu doux). Salez et poivrez les noix de Saint-Jacques sur chaque face. Enduisez-les d'une goutte d'huile d'olive. Versez un filet d'huile d'olive dans une grande poêle sur feu vif et faites cuire les rondelles de boudin noir des 2 côtés, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Répartissez la purée dans 4 assiettes, ajoutez le boudin. Remettez la poêle sur le feu, versez un peu d'huile d'olive et le restant du beurre, faites cuire les noix de Saint-Jacques 2mn sur feu doux, retournez et poursuivez la cuisson 1mn. Disposez les noix de Saint-Jacques dans les assiettes. Arrosez d'un filet de vinaigre de cidre et saupoudrez de piment d'Espelette. Servez aussitôt.