

# VERRINE DE MOUSSE DE BOUDIN, ORTIE, MOUTARDE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Boudin blanc</b>	2 pc (+/- 200 gr)
<b>Beurre</b>	7 gr (pour la mousse de boudin)
<b>Bouillon de volaille</b>	1 c. à s.
<b>Crème fraîche épaisse</b>	1 c. à c.
<b>Orties</b>	120 gr
<b>farine</b>	1 c. à c.
<b>Gousse d'ail</b>	0.50 pc
<b>Beurre</b>	10 gr (pour la purée d'ortie)
<b>Vinaigre de cidre</b>	1 c. à c.
<b>crème fraîche</b>	60 ml
<b>Moutarde</b>	1 c. à c.
<b>Pain</b>	1 tranche (pour la décoration)
<b>Sel, poivre</b>	

## Préparation

1. Mousse de boudin : -Dépiauter les boudins -Les colorer sur toutes leurs faces à la poêle avec un peu de beurre -Mixer ce boudin poêlé dans un robot-coupe avec le bouillon, jusqu'à l'obtention d'une fine purée -Facultatif: selon la consistance obtenue, ajouter la crème fraîche épaisse hors robot pour rendre le mélange onctueux -Assaisonner selon le goût Rectifier l'assaisonnement et la consistance. Réserver au chaud.

2. Purée d'ortie: -Faire bouillir une casserole d'eau chaude et ciseler un peu d'ail -Eeffeuiller les orties (la tige n'est pas conservée car elle est trop fibreuse que pour être consommée) -Laver et égoutter les feuilles -Cuire les feuilles dans une eau salée durant 2 minutes puis stopper la cuisson en les plongeant dans une casserole d'eau froide (ce qui permettra de conserver une belle couleur verte) -(Attention: conserver un peu de l'eau de cuisson!) -Mixer pour former une purée en ajoutant un peu d'eau de

cuisson si nécessaire pour faciliter le travail -Facultatif: ajouter une pointe de bicarbonate de soude pour soutenir la couleur -Dans une casserole, fondre du beurre, ajouter la purée d'orties, singer (= saupoudrer de farine), remettre sur le feu pour évaporer l'eau. -Ajouter l'ail ciselé, le vinaigre et assaisonner. -Réservoir.

---

3. Préparer la crème moutarde : -Porter à ébullition la crème fraîche pour la faire réduire légèrement. - Ajouter la moutarde selon le goût -Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
- 

4. Préparer la garniture : -Couper le pain de mie en petits cubes et les doré à la poêle avec le reste du beurre. -Réservoir. (Variante: plutôt que de préparer des croûtons en cubes, réaliser à l'emporte-pièce des ronds de pain que l'on fera toaster)
- 

5. Préparer le dressage : -Dans le récipient choisi, alterner couches de mousse de boudin et de purée d'orties, puis napper le tout de la crème moutarde. -Décorer de croûtons bien dorés. -Servir tiède
-