

Parmentier d'automne au boudin noir *& jus de persil*



Pour 2 personnes (2 cercles de 9 cm de diamètre ou 2 grandes verrines)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes + 10 minutes pour le boudin

- 500 g de potiron
- 2 grosses pommes de terre (400 g) à farineuse (bintje ou monalisa)
- 2 grosses carottes (230 g)
- 350 g de boudin noir
- 1 c à café rase de curcuma
- 40 g de beurre + 20 g pour la cuisson du boudin
- Sel
- Poivre

Jus de persil (facultatif) :

- 1 petit bouquet de persil
- 1 c à café de fond de veau
- 1 c à soupe de crème fraîche
- 1/2 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

Déco (facultatif) :

- Quelques noix concassées
- 1 brin de persil

Préparez les légumes : Épluchez le potiron et découpez sa chair en morceaux. Lavez et épluchez les pommes de terre et les carottes. Coupez les carottes en petits morceaux car elles mettent plus de temps à cuire. Coupez les pommes de terre en morceaux.

Dans une sauteuse ou cocotte avec couvercle, faites chauffer 8 cl d'eau. Ajoutez les carottes, couvrez et laissez cuire pendant 5 minutes à feu doux. Ajoutez ensuite les pommes de terre, couvrez et laissez cuire pendant 10 minutes à feu doux. Enfin, ajoutez les morceaux de potiron, le curcuma, le sel et poivre. Mélangez et laissez cuire 20 minutes à feu doux et toujours à couvert. (important pour éviter que les légumes se dessèchent).

Préparez le jus de persil (pendant la cuisson des légumes) ou passez à l'étape suivante : Dans une casserole, faites chauffer 15 cl d'eau. Ajoutez le fond de veau et mélangez. Ajoutez les brins de persil et la 1/2 gousse d'ail. Portez à l'ébullition pendant 5 minutes. Ajoutez la crème fraîche et mixez pour obtenir un jus crémeux vert. Réservez.

10 minutes avant la fin de cuisson de légumes, faites cuire le boudin dans un peu de beurre à feux doux. Incisez la peau le boudin. Couvrez d'un papier aluminium pour garder au chaud ou une assiette creuse renversée.

A la fin de cuisson des légumes, égouttez-les un peu pour ôter le surplus d'eau. Replacez dans la sauteuse et placez sur le feu pendant 2-3 minutes pour évaporer un maximum d'eau. Transvasez dans un récipient assez large et écrasez au presse-purée. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois. *Si vous constatez que la purée est très humide, remettez quelques minutes sur le feu.*

Le montage : Posez vos cercles au centre des assiettes, tapissez de purée en lissant la surface à l'aide d'une cuillère à soupe. Ajoutez le boudin dont la peau a été enlevée. Terminez par une couche de purée. Tassez un peu le dessus. Ôtez les cercles.

Ajoutez autour un peu de jus de persil.

Disposez quelques noix concassées sur le dessus et servez,