Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boudin de coucou de Malines à l'Orval

Ingrédients

Préparation

Découper soigneusement la peau du coucou de Malines de manière à obtenir le plus grand morceau possible. Détacher les poitrines et les cuisses et les couper grossièrement en dés. Assaisonner la viande avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Détailler le céleri en tronçons et les ajouter à la viande.
Former un 'boudin' avec la chair et l'envelopper de la peau. Lier le tout avec de la ficelle alimentaire.
Dans un poêlon, faire revenir le boudin dans un peu de beurre. Une fois la viande bien marquée de chaque côté, ajouter la bière et un peu de fond de volaille, et faire cuire à feu doux, avec un couvercle, pendant 45 minutes.
Découper soigneusement la viande en tranches épaisses et servir avec un stoemp. Ajouter un trait de sauce et servir chaud.
Pour le stoemp :
Dans une casserole moyenne, faire fondre 50 g de beurre sur feu doux.
Ajouter les choux de Bruxelles nettoyés et lavés et laisser ceux-ci suer pendant 3 à 4 mn. Ajouter ensuite le bouillon de poule et porter à ébullition en remuant.
Incorporer la crème fraîche et ramener à ébullition, tout en continuant à remuer la préparation.
Saler, poivrer puis couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.
Peler les pommes de terre, puis les découper en gros morceaux. Les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes.
Pendant la cuisson des pommes de terre, retirer les choux de Bruxelles de leur casserole après les 10 minutes de cuisson. Réserver.
Chauffer à nouveau le jus de cuisson en le portant à ébullition et laisser réduire à feu moyen d'environ un tiers du volume en remuant régulièrement. Retirer ensuite la réduction du feu, ajouter les choux de Bruxelles et réserver au chaud.
En fin de cuisson, égoutter les pommes de terre. Disposer celles-ci dans un saladier et verser par-dessus la réduction préparée avec les choux de Bruxelles.
Passer le tout au passe-vite, ou écraser le tout à la fourchette; ajuster éventuellement l'assaisonnement avec sel et poivre. Bien écraser et mélanger à l'aide d'une spatule en bois afin d'obtenir la consistance d'une purée assez ferme.

Commentaires

Ficelle alimentaire

Notes :