Papet Vaudois revisité

Team KoEzion

Swiss Finger Food Trophy 2017

Coach: Martial Stoky
Eliott Neuhaus
Sophie Gloor
Sourya Rochat

INGRÉDIENTS

Socle aux pommes de terre et saucisse aux choux

120g Pulpe de p.d.t
170g Chair de saucisse aux choux
50g Graisse de saucisse aux choux
40g Farine
40g Fécule de pomme de terre
1 Œuf
20g Beurre fondu
Q.S Sel, poivre

Elément papet vaudois et saucisse aux choux :

1 Poireau
20g Oignons hachés
150g Poireaux finement hachés
75g Brunoise de pomme de

PRÉPARATION

Recette pour 20 à 25 finger foods

Socle aux pommes de terre et saucisse aux choux

- Cuire une pomme de terre à la vapeur, et extraire la pulpe comme pour une purée.
- Cuire la saucisse aux choux, extraire la chair, garder la graisse.
- Garder le solde de la chair pour la 2ème partie de la recette.
- Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement. Laisser reposer la pâte au frais.
- Abaisser la pâte entre deux papiers sulfurisés de manière régulière (~0,5 cm)
- Précuire au four à 180°, 5 à 10 minutes la pâte de façon à ce que l'on puisse emporter des cercles à l'aide d'un empote pièce.
- Cuire les cercles 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la coloration soit légèrement dorée.
- Réserver.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Papet Vaudois revisité

terre type C

50g	Vin blanc
100g	Fond de légumes
20g	Beurre
50g	Flocons de pomme de terre
15g	Vinaigre de vin rouge
Q.S	Sel, poivre

Décors et montage final :

50g	Pulpe de pomme de terre
75 g	Poireaux étuvés puis mixés
50g	Crème entière 35%
20g	Beurre
Q.S	Sel, poivre
2	Mini-poireaux blanchis

Elément papet vaudois et saucisse aux choux :

- Découper le poireau en deux dans le sens de la longueur. Bouillir 3 à 4 minutes, refroidir dans de l'eau glacée. Déposer les bandes de poireaux sur du papier absorbant afin de les sécher. Réserver le poireau.
- Pour réaliser le papet vaudois, suer les oignons hachés avec les poireaux finement émincés. Ajouter la brunoise de pomme de terre et déglacer au vin blanc. Réduire. Mouiller avec le fond de légume. Étuver à couvert.
- En fin de cuisson, ajouter le beurre, et le vinaigre de vin rouge. Lier le papet vaudois avec les flocons de pomme de terre. Rectifier l'assaisonnement et refroidir immédiatement la masse.
- Rouler des boudins de saucisse aux choux de 1 cm de diamètre dans du papier film. Stabiliser au congélateur pour faciliter le montage de l'élément papet vaudois.
- Sur un papier film, disposer des bandes de poireaux puis une fine couche de papet (abaisser entre deux papiers sulfurisés au préalable pour plus de précision). Déposer le boudin de saucisse aux choux au centre et boudiner. Mettre au congélateur puis couper des tranches de 2,5 à 3 cm d'épaisseur, de façon régulière.
- Disposer les éléments au papet vaudois dans une plaque perforée et garder au frais.

Décors et montage final :

- Avec la pulpe de pomme de terre, les poireaux étuvés mixés, la crème et le beurre, réaliser une purée, éventuellement ajouter du lait si la texture est trop solide. Rectifier l'assaisonnement et au moment de servir, mettre dans une poche avec une douille lisse de 6mm.
- Tailler 3 petits biseaux par éléments avec le cœur des mini-poireaux.
- Régénérer les socles de pomme de terre et saucisse aux choux dans un four sec à 180°C – 3

minutesRégénérer les éléments au papet vaudois dans un four à vapeur à 85°C - 10 minutes

- Sur le socle, déposer l'élément papet. Sur le dessus faire trois point des purée de manière régulière, puis disposer 3 biseaux sur les points de purée.
- Disposer une pluche pour la finition et servir aussitôt.

Bonne dégustation !