Boudins d'Ajoie servis avec une marmelade de pommes et un financier à la damassine

Elisabeth Baume-Schneider

Présidente du Gouvernement jurassien, Ministre de la Formation, de la Culture et des Sports (DFCS)
2800 Delémont

125 ANS RFA

Présidente du Gouvernement jurassien,

Ministre de la Formation, de la Culture et des Sports (DFCS)

Née le 24 décembre 1963 à St-Imier, Elisabeth Baume-Schneider a grandi au sein d'une famille paysanne dans le village des Bois.
Après avoir obtenu une licence ès siences sociales à l'Université de Neuchâtel, elle débute son parcours professionnel à Peseux au Centre spécialisé pour handicapés de la vue, avant de revenir aux Franches-Montagnes où elle deviendra responsable du secteur social du Service social et médico-social des Franches-Montagnes. En 2001, elle est engagée aux services sociaux de la République et Canton du Jura et contribue à la mise en place des mesures d'insertion en matière d'aide sociale.
Membre du Parti socialiste, elle siège durant 8 ans au Parlement qu'elle préside en 2000, avant d'être élue en 2002 au Gouvernement jurassien. Elle en dirige depuis le Département de la Formation, de la Culture et des Sports.
Mariée à Pierre-André, elle vit avec leurs deux fils Luc (19 ans) et Théo (12 ans) aux Breuleux.

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Boudins d'Ajoie servis avec une marmelade de pommes et un financier à la damassine

Pour 4 personnes

4 boudins

Marmelade de pommes

1kg de pommes
250 g de sucre
zeste d'un demi-citron
cannelle

Financier à la damassine

200gr de sucre glace
120gr de farine fleur
120 gr d'amandes en poudre
10 blancs d'œufs (environ 2,5 dl)
250gr de beurre fondu
1 prise de sel
Intérieur gratté d'une gousse de vanille

Boudins

Passer les boudins dans de l'eau à peine frémissante durant quelques minutes (afin d'éviter qu'ils n'éclatent)
Rissoler à petit feu brièvement de chaque côté

Marmelade de pommes

Laver et éplucher les pommes. Les couper dans une casserole, ajouter le sucre et cuire à feu moyen.
Ajouter de la cannelle si envie.

Financier à la damassine

Ne disposant naturellement en novembre pas des célèbres petites prunes bien fraiches, je propose un financier avec des fruits cueillis à fin juillet dans les vergers d'Ajoie.

Mélanger le sucre glace, la farine et les amandes moulues.
Y ajouter les blancs d'œuf au fouet pour obtenir une masse lisse. Intégrer ensuite peu à peu le beurre fondu à la masse obtenue, puis ajouter enfin le sel et la vanille.

Mouler la préparation en ajoutant des damassines (ou le fruit choisi).
Cuisson à 180 degrés.

A savourer naturellement accompagné d'un sorbet à la damassine AOC ou d'une damassine AOC ou encore d'un chocolat parfumé à la damassine AOC !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE