Parmentier de boudin glacé

Carlo Crisci

Restaurant Le Cerf
Rue du temple 10, 1304 Cossonay-Ville

© Photo P.-M. Delessert

Carlo Crisci met de la joie dans sa cuisine. Sa passion de l'innovation le pousse à chercher avec une curiosité inlassable tout ce qui pourra se mettre au service de son imagination. Herbes sauvages, épices d'ailleurs ou cuisine moléculaire ont ainsi nourri son expérience sans jamais le faire dévier de son respect des produits nobles.
Depuis près de trente ans qu'il est au Cerf, il n'a cessé de se renouveler, tout en sublimant les bases classiques de la grande cuisine. Cette recherche, ce talent ont été récompensés de la Clé d'or Bricard de la Gastronomie, de deux étoiles Michelin ou de 18/20 au Gault & Millau.
Son goût de l'esthétisme et du graphisme se retrouve dans des vaisselles créées pour lui par de grands artisans, et dans des compositions qui sont un régal autant pour les yeux que pour les papilles.

http://www.lecerf-carlocrisci.ch/

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Boudin

250 gr de sang de porc frais
100 gr de cou de porc
100 gr de lard gras
200 gr de crème à 45°
100 gr d'oignon

PRÉPARATION

Boudin glacé

Hacher le cou de porc et le lard gras.

Ciseler l'oignon et le poireau, faite revenir dans le beurre, ajouter le lard et le cou, les épices, le piment, faite revenir le tout, flamber au calvados, puis retirer du feu, ajouter la crème et le sang, assaisonner avec la fleur de sel et le poivre noir, mettre le tout dans le Thermomix, mixer en

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Parmentier de boudin glacé

100 gr de poireau
5 g de 5 épices
0,3 dl de calvados
5 g de chocolat
1 soupçon de piment oiseau
30 gr de beurre

Parmentier

60 gr de pomme de terre
1dl de lait
1dl de crème
20 gr de beurre
2 cm de rhizome de polypode commun
1 soupçon de muscade
Fleur de sel
Poivre noir

chauffant à 70° puis mettre dans les pots à PacoJet.

24 heures plus tard, turbiner et former des quenelles.

A défaut de PacoJet, turbiner dans une sorbetière.

Parmentier

Cuire les pommes de terre en robe, passer au tamis, chauffer le lait et la crème ajouter la pulpe de pomme de terre et le polypode commun nettoyer et haché tout en émulsionnant, assaisonner de fleur de sel, de poivre noir et un soupçon de muscade et mixer en ajoutant un peu de beurre.

***Remarque**:*

Le polypode est une espèce de fougère appartenant à la famille des polypodiacées. Cette plante aux vertus multiples est exploitée aussi bien en gastronomie qu'en médecine. On la connaît également en tant que réglisse sauvage, fougère douce, polypode du chêne tripe de roche ou encore réglisse des bois. Le polypode donne de longs rhizomes, qui sont les parties qui intéressent le plus les utilisateurs... [plus]

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE