

Cassolettes de Boudin Blanc au Chaource

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BOUDIN BLANC	3x 250g
- POMME(S) DE TERRE	18-20
- ECHALOTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MOUTARDE	1/2 c à soupe
- CHAOURCE (FROM. CREMEUX)	200g écroûté (ou fromage similaire)
- OEUF(S)	1
- GRUYERE RAPE	un peu
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez les échalotes.
- Ecrasez et émincez les gousses d'ail.
- Faites revenir les échalotes et l'ail dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles roussissent légèrement. Réservez.
- Dans la même poêle, faites griller le boudin dont vous aurez ôté la peau et coupez en rondelles ½ cm d'épaisseur. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les pommes de terre cuites en rondelles d'½ cm d'épaisseur et faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez. Réservez.
- Dressez vos cassolettes en plaçant un fond de rondelles de boudin puis surmontez de pommes de terre rissolées. Terminez par 3-4 rondelles de boudin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Pour la sauce, faites chauffer la crème et intégrez-y le chaource écroûté et coupé en dés. Fouettez pour faire fondre. Intégrez la moutarde. Salez, poivrez et ajoutez le persil.
- Hors du feu, ajoutez l'œuf battu.
- Répartissez cette sauce dans les 6 cassolettes.
- Ajoute un peu de gruyère râpé.
- Enfournes pour 12 – 15 minutes afin d'obtenir un beau gratin.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain baguette et d'une frisée aux lardons et vinaigre de framboise.