

Croustillant de boudin noir au fruit à pain, salade mangue papaye et mayonnaise créole

Temps de préparation

2 heures

Temps de cuisson

1 heure 30

Nombre de couverts

4



Aurélien Bulgheroni

Le Grand Bleu



Liste des ingrédients

- Environ 12 petits croustillants ou 6 gros selon vos envies
- 500 g de boudin noir
- 200 g de chair de fruit à pain
- 50 g de piment végétarien
- 40 g d'échalotes
- 50 g de cives
- 5 g de graines à roussir
- 200 g de papaye verte
- Huile pépin de raisin ou végétale
- Citron vert
- Panure à l'anglaise
- 1 sachet de chapelure (soit 200 g)
- 4 œufs
- Farine
- 7 cl de lait

Recette

Faites cuire les boudins dans l'eau bouillante pendant 2 minutes laissez refroidir et réservez au frais.

Coupez finement les piments, les échalotes et les cives

Dans une petite casserole, faites colorer les graines à roussir (avec peu d'huile végétale ou beurre rouge) sans les brûler

Ajoutez les piments, les cives, et les échalotes. Puis faites revenir à feu moyen pendant 4 à 5 minutes (légère coloration) et laissez refroidir

Récupérez la chair des boudins dans un bol et mélangez avec les condiments préalablement cuits ainsi que la chair de fruit à pain hachée grossièrement au couteau. Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez sel et épices selon le goût

Faites 8 à 12 boulettes avec la farce à boudins (les mouler à l'emporte-pièce, les aplatir pour former des petits galets ou les laisser en boulette

Panez les boulettes à l'anglaise, dans l'ordre : roulez dans la farine puis dans un mélange jaune d'œufs et lait enfin roulez dans la chapelure

Taillez la papaye verte en fine julienne et assaisonnez avec le jus d'un citron, un filet d'huile, sale

Faites cuire les boudins dans une friture à 180°C 1 à 2 min jusqu'à coloration

Dresse