Boudin et saucisses au foie avec choux, oignons rissolés et purée

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 4 h 50 min
Temps actif: 50 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

4	boudins de porc suisse
4	saucisses au foie de porc suisse
800 g	chou rouge
	sel
2	pommes acidulées
1	bâton de vanille
4 cs	vinaigre de vin blanc
1 cs	miel liquide
1	étoile d'anis
4 cs	huile de colza
	poivre du moulin
4	oignons
100 g	beurre
800 g	pommes de terre farineuses
	noix de muscade, fraîchement râpée
1.5 dl	lait

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

954	kcal
34 g	de protéines
57 g	de glucides
62 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Conseil

Tu peux très bien préparer la salade de chou le jour avant.

Préparation

1 Parer le chou rouge et le couper en quartiers. Retirer le trognon et râper ou couper le chou en fines lanières. Ajouter un peu de sel et malaxer vigoureusement à la main pendant 10 minutes. Couper les pommes en quartiers, les épépiner, couper en petits dés et incorporer au chou.

2 Couper le bâton de vanille dans le sens de la longueur et le gratter pour en extraire la pulpe. Dans une petite poêle, faire chauffer le vinaigre et y dissoudre le miel. Ajouter la vanille et l'étoile d'anis, bien mélanger et laisser reposer 10 minutes. Ajouter l'huile, mélanger vigoureusement et verser le tout sur le chou rouge. Poivrer, bien mélanger, couvrir et laisser reposer au moins 3-4 heures.

3 Peler les oignons et les couper en rondelles. Dans une poêle, faire chauffer la moitié du beurre et y faire dorer les oignons pendant 12-15 minutes en remuant de temps en temps. Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau salée. Égoutter et les laisser quelques instants dans une casserole chaude de manière à ce que l'eau résiduelle s'évapore. Assaisonner avec du sel et de la muscade, verser du lait chaud et le reste de beurre, puis mélanger lentement au fouet jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse.

4 Laisser reposer les boudins et saucisses au foie dans de l'eau bien chaude mais non bouillante pendant env. 20 minutes. Servir avec la salade, la purée de pommes de terre et les oignons.