

CHEF Benjamin Le Coat

**LA RECETTE
BOUDIN PASSION**



INGRÉDIENTS

COURSE POUR 4 PERSONNES

300g de farce
1 gousse d'ail hachée
1 branche de thym
5g de persil
500g de sang
Epices (Sel, poivre, piment d'Espelette)
Pour la marinade :
Fruits de la Passion
Café en grains
Menthe
Pour la garniture :
500g de pomme de terre Agria
375g de lait chaud
75g de beurre
Sel

PRÉPARATION

Mélanger la farce avec l'ail, le thym et le persil hachés.
Ajouter ensuite le sang et les épices.

Mettre en boyau et lier avec la ficelle, puis cuire à la vapeur pendant 40 minutes à 80°C.

Avant de le servir, le couper en deux, retirer la peau puis le colorer à la poêle de chaque côté.

Pour la marinade, infuser à froid le café et la menthe dans les fruits de la passion.

Cuire les pommes de terre en robe des champs, puis les écraser. Mélanger la purée avec le lait chaud et le beurre, puis assaisonner.