

Fricauade revisitée, panna cotta de boudin noir aux deux pommes et son émulsion de pomme safranée

Par

Angélique Arnaud et Ludivine Sain

de La Route Bleue



Née dans les Bouches-du-Rhône d'un père cuisinier, Ludivine arrive en 1998 au Chambon-sur-Lignon où elle commence son apprentissage en cuisine. Elle fait ses armes pendant cinq ans à l'hôtel restaurant *La Tour* à Dunière où elle rencontre Angélique, alors en stage. Angélique vient elle d'une famille de boulangers de Saint-Étienne. Une fois son BTS art culinaire et de la table en poche, elle est embauchée un an dans ce même restaurant. C'est à ce moment qu'Angélique et Ludivine commencent à préparer leur projet commun. Alors seulement âgées de 23 et 24 ans, l'aventure commune démarre en 2012 à *La Route Bleue* ! Restaurant centenaire de la région et historiquement tenu par un routier, *La Route Bleue* a connu son heure de gloire entre les années 30 et 50. Il marquait une étape incontournable de la route des vacances d'où il tire son nom. La Route Bleue est en effet le surnom de la mythique N7 qui relie Paris à Menton !

Ayant déjà côtoyé la fricauade traditionnelle dans sa Haute-Loire natale, Ludivine revisite cette recette populaire avec une approche créative plus légère, fraîche et estivale. Une manière également d'y ramener la pomme, fierté de notre territoire ligérien. Le boudin noir et les abats laissent alors leur place à une délicate panna cotta de boudin noir froide agrémentée d'une rafraîchissante salade aux deux pommes et son émulsion de pommes safranées.



40 rue du Vernay
42 480 La Fouillouse

04 77 30 12 09



Ingrédients

La panna cotta

- 110 g de yaourt grec ou de fromage blanc
- 300 g de boudin noir
- 75 g de crème entière
- 8 g de feuille de gélatine
- Piment d'Espelette

La salade

- **1 pomme** du Pilat
- **500 g** de pommes de terre (**variété ?**)
- 2 tiges de cébette
- 1 échalote
- Curcuma
- Vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 20 cl d'huile de tournesol

L'émulsion de pomme safranée

- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- Le jus d'un citron
- 100 g de crème entière
- 50 g d'huile d'olive
- **Jus de pomme artisanal (quantité à confirmer)**
- Safran

Fricade revisitée, panna cotta de boudin noir aux deux pommes et son émulsion de pomme safranée



2 heures de préparation



1 nuit de mise au froid



4 pers.



Difficile

Préparation

La panna cotta

1. Laissez ramollir la gélatine quelques minutes dans un peu d'eau froide.
2. Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu moyen. Une fois chaude, essorez la gélatine et mélangez-la à la crème. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette.
3. Épluchez le boudin noir et taillez-le en petits morceaux. Mixez-le avec le yaourt puis mélangez avec la crème. Mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'un liquide homogène.
4. Coulez la préparation dans des moules en silicone (madeleine, canelé, biscuit...). Privilégiez des petites portions d'environ 50 g. Réservez une nuit au congélateur pour faciliter le démoulage.

La salade

1. Épluchez et taillez les pommes de terre et les pommes en brunoise (petits dés de 3 mm) puis lavez les pommes de terre pour retirer l'excédent d'amidon.
2. Dans une casserole remplie d'eau salée et d'un peu de curcuma, versez les pommes de terre et laissez cuire 2 minutes après ébullition (elles doivent rester légèrement croquantes). Réservez.
3. Pendant ce temps, faites revenir les pommes 3 à 4 minutes dans une poêle sans matière grasse et avec un peu de vinaigre de riz. Elles doivent devenir légèrement translucides. Réservez.
4. Préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile. Réservez.

5. Ciselez finement l'échalote et le vert de la cébette et mélangez-les dans un saladier aux pommes de terre, à la pomme puis rajoutez 2 cuillères à soupe de vinaigrette.

L'émulsion de pomme safranée

Conseil : en l'absence de siphon, remplacez l'émulsion par une préparation comme suit : mélangez un yaourt grec avec du jus de citron, un peu d'huile d'olive et du safran.

1. Dans un mixeur, versez les jaunes d'œufs, les 2 œufs, le jus d'un citron, l'huile d'olive, le jus de pomme, la crème et un peu de safran. Mixez la préparation puis filtrez-la à la passette.
2. Versez la préparation dans un siphon, enclenchez la cartouche de gaz, secouez et réservez au frais 1 heure.

Dressage

1. Dressez la panna cotta sur une assiette et emporte-piéciez une portion de salade de pommes.
2. Dressez quelques pointes d'émulsion de pomme avec le siphon.
3. (Optionnel) Formez des petites billes de pommes et de pommes de terre et pochez-les 2 minutes dans un mélange de jus de pomme et de curcuma porté à petite ébullition.
4. (Optionnel) Préparez un gel au porto en faisant bouillir 3 minutes 100 g de porto avec 1 g d'agar agar.
5. (Optionnel) Préparez quelques pickles d'oignons rouges en les faisant bouillir 6 à 8 minutes dans du vinaigre. Ils doivent rester croquants.

