

Saint Nectaire et boudin noir en rouleau



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint Nectaire](#) : 4 tranches
480 g de boudin noir (4 morceaux égaux)
2 feuilles de brick
250 g de pommes de terre
250 g de betteraves rouges
250 g d'oignons
75 g de beurre
150 g de lait
un petit peu de sucre en poudre
vinaigrette

Préparation

1. Faire fondre les oignons finement ciselés avec 50 g de beurre, les sucrer légèrement, saler. Laisser cuire doucement pendant 20 min.
2. Pendant ce temps, cuire à la vapeur les pommes de terre et les betteraves rouges (200 g). Les passer ensemble au mixer. Rajouter le beurre et le lait et tenir au chaud.
3. Envelopper chaque morceau de boudin noir avec une tranche de Saint-Nectaire d'abord puis une 1/2 feuille de brick. Mettre au four pendant 15 mn à température douce (140°C).
4. Mixer les 50 g de betterave rouge restants avec la vinaigrette.
5. Dresser les assiettes en posant le rouleau de boudin sur le lit de purée d'oignons. Ajouter autour 3 ou 4 quenelles de purée de betteraves rouges et pommes de terre.
6. Entourer la purée d'oignons d'un filet de vinaigrette.