

Terrine de boudin et de polenta



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la polenta :

½ litre d'eau, ½ litre de lait, 250g de polenta, 2 bouillons cube de volaille, 100g d'emmental râpé, sel, poivre, 100g de boudin noir à l'ancienne

Pour la vinaigrette tranchée :

60g de jus de viande, 40g d'huile de noisette

Pour la salade :

200g de chou kale, sel, huile de noisette, crème, vinaigre balsamique blanc

La polenta :

Faire bouillir le lait et l'eau avec les bouillons cube. Ajouter la polenta et cuire 5mn en remuant. Lier avec l'emmental râpé. Rectifier l'assaisonnement. Séparer la polenta en 2 parties égales et rajouter dans une, la chair du boudin. Bien mélanger. Remplir une terrine en intercalant les couches de polenta blanche et noire comme pour un cake marbré.

Laisser prendre quelques heures au frais.

Couper 6 tranches de 2cm d'épaisseur et les tiédir au four.

La salade :

Couper les feuilles de kale en petites sommités.

Les assaisonner de sel, huile de noisette, vinaigre balsamique blanc et d'un trait de crème.

Dressage :

Répartir la salade de chou au fond des assiettes.

Poser dessus une tranche de polenta. Finir avec un cordon de vinaigrette tranchée.