

**Le Boudin Noir et  
la Saint Jacques rôtie au beurre...  
marinade aux condiments, brocolis crémeux,  
oignon rouge et ananas.**



**Pour 4 personnes :**

1/2 oignon rouge  
1/4 d'ananas  
1 brocolis  
20 gr. de câpres  
20gr. d'échalote  
20gr. de cornichons  
1 citron vert  
5 gr. de gingembre  
1/2 botte de ciboulette  
300 gr. de boudin Noir  
12 noix de Saint-Jacques  
20 cl d'huile d'olive

### **Chutney oignons rouge et ananas :**

Tailler finement ½ oignon et ¼ ananas frais, faire compoter avec une cuillère à soupe de miel et 10 cl. de vinaigre de cidre pendant 30 min à feu doux, ajouter une pincée de sel et du poivre.

### **La mousseline de brocolis :**

Cuire 1 brocolis dans une eau bouillante salée, pendant 20 minutes, puis le mixer avec 50 gr. de beurre et 10 cl. de crème liquide, ajouter du sel et du poivre et une pincée de cumin en poudre.

### **La marinade :**

Hacher finement 20 gr. de cornichons, 20 gr. de câpres, 20 gr. d'échalote, ½ botte de ciboulette, presser 1 citron et râper 5gr. de gingembre, du sel et du poivre ; mélanger le tout avec 20 cl. d'huile d'olive vierge extra.

### **Le boudin et la Saint-Jacques :**

Tailler 12 belles rondelles épaisses de boudin noir. Éponger les noix de Saint-Jacques avec un papier absorbant, pour qu'elles soient bien sèches. Chauffer une poêle anti-adhésive avec un trait d'huile, saisir le boudin en premier puis ajouter les noix de Saint-Jacques, assaisonner de fleur de sel et dresser aussitôt vos assiettes selon votre imagination.

**Bon Appétit**

**Freddy Pommier  
Chef de cuisine**

### **Les petits plus...**

- Une entrée mettant en avant des produits de chez nous
- Un mariage étonnant mais agréablement surprenant en bouche
- Peut être fait en brochette, pour un apéritif
- Le boudin noir peut être remplacé par du boudin blanc