



SAISI DE BOUDIN NOIR À LA BIÈRE BRUNE SUR PATATE DOUCE

INGRÉDIENTS :

- 400 g Boudin noir
- 1 Patate douce moyenne en purée
- 50 g Échalote française
- 15 à 20 g Beurre (+ au besoin pour la purée de patate douce)
- 350 ml Bière brune
- 50 g Sucre
- 250 ml Demi-glace
- Q.S. Sel et poivre

PRÉPARATION :

Pocher le boudin.

Saisir au beurre le boudin coupé en rondelles.

Émincer et suer l'échalote au beurre

Ajouter la bière et le sucre, et laisser réduire d'environ 90 %

Ajouter la demi-glace, chauffer et servir sur la purée chaude

Benjamin Larocque
Chef copropriétaire
Restaurant Macao

Tél. : 514 223-6411