



Ragoût de sanglier aux pommes, framboises et amandes, servi avec des pommes dauphine



60 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 2,5 kg de Ragoût de sanglier
- 5 pommes
- 0,05 kg de beurre
- 0,1 kg de framboises surgelées
- 0,02 kg de fécule de maïs
- 0,1 kg d'amandes effilées
- 0,05 kg de sucre
- ½ blanc d'œuf
- 0,7 kg de pommes de terre farineuses
- 0,3 kg pâte à choux
- sel & poivre selon votre goût
- 0,05 kg de cressonnette

Bereiding

Chauffez le Ragoût de sanglier jusqu'à une température à cœur minimale de 65°C.

épluchez les pommes et coupez-les horizontalement en deux. Retirez le trognon et badigeonnez les moitiés de pommes avec du beurre fondu. Disposez-les dans un plat allant au four.

Mélangez les framboises avec la fécule de maïs, puis déposez-les dans le creux des pommes.

Mélangez les amandes effilées avec le sucre et le blanc d'œuf. Répartissez-les sur les framboises. Faites cuire les pommes au four à 180°C pendant environ 5 minutes.

Faites cuire les pommes de terre à l'anglaise jusqu'à ce qu'elles soient tendres. égouttez-les bien et passez-les au tamis ou au presse-purée.

Préparez une pâte à choux (2 dl de lait, 100 g de beurre, 150 g de farine, 5 à 6 œufs). Incorporez cette pâte à la purée de pommes de terre. Assaisonnez avec sel et poivre.

Façonnez les pommes dauphine et faites-les frire dans une friteuse à 175°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Dressez harmonieusement le plat sur une assiette et terminez avec un peu de cressonette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be