

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Poitrine

Millassou corrézien aux champignons, poitrine et boudin de porc



Recette de Cédric BÉCHADE
L'Auberge basque (64-Saint-Pée-sur-Nivelle)



TEMPS

Préparation : 30 minutes

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 25 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 10 brins de ciboulette
- 6 champignons blonds
- 150 g de boudin noir
- 1 tranche de ventrèche de 1 cm d'épaisseur
- 150 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 filet d'huile
- Sel, poivre du moulin.



PRÉPARATION

1. Coupez la ciboulette en larges brins.
2. Détaillez les champignons en lamelles épaisses.
3. Détaillez le boudin en tronçons, faites-les rôtir à la poêle.
4. Faites griller la ventrèche à la poêle, puis coupez-la en morceaux.
5. À l'aide d'une mandoline, taillez les pommes de terre en tranches fines puis coupez-les en très fines lanières (vous pouvez aussi les râper grossièrement). Salez-les, puis faites-les cuire pendant 8 minutes, à la poêle, avec un filet d'huile. Quand le millassou commence à blondir, retournez-le et prolongez la cuisson pendant 4 minutes.
6. Dressez le boudin et les champignons sur le millassou, parsemez de ciboulette.

Crédit photo Frédéric GUY