



# BÂTONNETS CROUSTILLANTS AUX POMMES DE TERRE ET AU BOUDIN NOIR ET DIP AU RAIFORT



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Se mélange durablement à l'huile



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

<b>500 g</b>	Boudin noir
<b>100 g</b>	Pommes de terre, cuit
<b>100 g</b>	Pomme(s), coupé
<b>50 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>2</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Sel et poivre
	Marjolaine
	Épices pour pain d'épice
<b>30 g</b>	Miettes de pain blanc
<b>250 g</b>	Pâte filo fraîche, 1 paquet
	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner
	Huile végétale, pour frire

## POUR LE DIP AU RAIFORT

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>80 g</b>	Huile de tournesol
<b>40 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>5 g</b>	Moutarde
<b>1 cs</b>	Raifort, râpée
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Peler le boudin noir, couper en gros morceaux et faire cuire avec les pommes de terre, les pommes, les oignons, l'ail, le sel, le poivre et la marjolaine au four préchauffé à 160°C pendant environ 15 minutes.
2. Laisser refroidir et écraser finement.
3. Ajouter les épices pour le pain d'épice et la chapelure de pain blanc.
4. Préparer la pâte filo selon les indications sur l'emballage. Couper les feuilles de la pâte filo en deux en longueur.
5. Remplir la masse dans une poche à douille d'1 cm et en mettre le long du bord de la pâte.
6. Badigeonner le bord de la pâte de jaune d'œuf, enrouler et bien fermer. Faire frire les bâtonnets dans l'huile très chaude.
7. Pour le dip, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter peu à peu l'huile de tournesol dans le QimiQ en remuant jusqu'à ce que la masse émulsionne.
8. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Servir avec les bâtonnets au boudin noir.