

Ragoût de saucisse et polenta crémeuse, sauce aux herbes vertes

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat en sauce qui réchauffe le corps et le coeur.

Ingrédients

Ragout de saucisses et oignons

- 6 Unité(s) Saucisse merguez
- 2 Unité(s) Oignon
- 1 Tête(s) Ail
- 700 Ml Jus de tomate
- 300 Ml Eau
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 5 Branche(s) Basilic
- 40 Gr Pâte de tomate

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Polenta crémeuse

- 200 Gr Polenta fine
- 500 Ml Crème 35%
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Noix de muscade

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce aux herbes fraîches

- 1 Unité(s) Ail
- 10 Branche(s) Persil plat
- 5 Branche(s) Estragon
- 5 Branche(s) Basilic
- 100 Ml Crème 35%

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour le ragout de saucisses

Dans une casserole moyenne avec de l'huile d'olive, faites revenir les saucisses préalablement coupées en 3 ainsi que l'ail grossièrement haché, le piment fendu et l'oignon émincé.

Une fois la coloration obtenue ajoutez la pâte de tomate et cuire encore 3 à 4 minutes. Enfin, ajoutez le jus de tomate, l'eau, le basilic ciselé et ajoutez également 8 gr de gros sel. Laissez cuire à couvert pendant 5 minutes à pleine ébullition puis baissez le feu de moitié et cuire encore 10 minutes, assurez-vous de mélanger régulièrement. À terme, goûtez, rectifiez l'assaisonnement au besoin et réservez.

Pour la polenta crémeuse

Dans une casserole, portez à ébullition le bouillon de volaille, la crème, 8 gr de sel et la noix de muscade râpée.

À l'ébullition, ajoutez la polenta en pluie, sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, durant 5 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Sauce aux herbes

Dans une casserole moyenne, portez de l'eau à ébullition, ajoutez 10 gr de gros sel au litre (10gr/L) et blanchir 40 secondes toutes vos herbes préalablement équeutées et votre ail dégermé.

Immédiatement après la cuisson, refroidissez le tout à l'aide d'eau froide mélangée à des glaçons. Récupérez maintenant toutes vos herbes bien refroidies et pressez-les le plus possible.

Dans un robot mixeur, mettez vos herbes et ail, 50 ml d'eau de cuisson et la crème, puis mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement au besoin et réservez.

Dressage

Au moment de servir. Déposez au fond de l'assiette un peu de sauce aux herbes, puis de la polenta et enfin du ragoût de saucisse. Finissez avec une pluche de basilic, dégustez chaud.

Bon appétit!