

Receita Francesa: Boudin Noir Aux Pommes

*Antes de mais nada, um aviso: se você tem restrições sérias (do tipo, não como de jeito nenhum) em relação à morcela ou morcilha preta (embutido recheado com sangue e gordura de porco), talvez este prato não seja uma boa opção. Nós gostamos e por isso seguimos com o propósito de testar esta **receita francesa**.*



*De qualquer forma, fica a recomendação: se não provou, prove um pedacinho antes de afirmar que não gosta. E se te apetecer esta rica combinação de sabores que consegui com este prato, mas não o **boudin noir** (morcilha), tente reproduzir com **linguiça de porco**. Tenho certeza de que também ficará excelente.*

Receita de Boudin Noir Aux Pommes

Para duas pessoas. Esta **receita francesa** é composta por vários elementos que só se reúnem no prato, por isso a indicação de

ingredientes é conjunta e os dados de preparo estão divididos por elemento.

Ingredientes

- 400 g de morcilha preta;
- 1 cebola pequena;
- 1 maçã;
- 4 batatas médias;
- 1 pastinaca (sei que no Brasil é difícil de encontrar, então recomendo usar batata doce);
- Mostarda *Dijon*;
- Azeite de oliva, vinagre, manteiga;
- Sal e óleo para fritar.

Modo de preparo

Batata: cozinhe as batatas com casca por 15 min. ou pelo menos até que estejam cozidas, mas não muito moles ou desmanchando. Escorra a água e espere esfriar. Quando estiverem frias, descasque e corte em rodellas de 3 cm de espessura. Aqueça uma frigideira em fogo médio com 2 colheres de manteiga e coloque as rodellas de batata para fritar em fogo médio. Quando estiver dourada de um lado, vire e doure do outro. Quando estiverem levemente douradas em ambos os lados, estão prontas.

Chips de pastinaca: caso não encontre pastinaca, use batata doce. Para preparar, descasque e corte em tiras finas. Aqueça o óleo em temperatura um pouco acima da média e frite. Quando estiverem dourados remova e coloque sobre um papel absorvente. Reserve.



Maçã: corte a cebola em rodelas finas. Se desejar, descasque a maçã. Corte em fatias de aproximadamente 5mm. Aqueça 1 colher de manteiga em uma panela e coloque a cebola para refogar. Quando esta estiver cozida, adicione as fatias de maçã e refogue por 3 ou 4 minutos. Não por muito tempo, para que não percam a sua consistência. Reserve.



Vinagrete: este molho serve para temperar todo o prato. Com um fouet/batedor, bata até obter uma consistência cremosa: 2 colheres de mostarda Dijon; 2 colheres de azeite de oliva; 1 colher de vinagre de maçã (pode usar limão ao invés disso). Prove e ajuste sal ou outros ingredientes que achar necessário.



Morcilha (*Boudin Noir*): corte em rodelas de 5 cm e leve para fritar em uma frigideira antiaderente. Como ela tem bastante gordura, não usei nada para untar, mas fica ao seu critério. Frite dois dois lados e está pronto.

Montando o prato: não poderia ser mais simples! Monte uma cama de batatas, depois distribua um pouco da maçã, alguns pedaços de morcilha, coloque alguns chips e um pouco do molho vinagrete. A combinação de sabores desta **receita francesa** é muito rica e deliciosa, recomendo!

