

*Porc*

# Boudin aux coings et maroilles



**1h15**   **35 min**   **40 min**   **0**   **697**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le boudin aux coings et maroilles

4 **Boudin noir**  
3 **Coing**  
1 **Maroilles**  
4 c. à soupe **Noisette(s)**  
**entière(s)**  
1 unité(s) entière(s) **Bâton**  
**de cannelle**  
50 g **Sucre semoule**  
1 **Citron(s)**

### Étape 1

#### Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les coings à l'aide d'un couteau d'office puis couper les extrémités. Les couper en deux puis en quatre sans retirer le cœur ni les pépins.
- 2 Réserver les coings dans un saladier, les citronner pour qu'ils ne s'oxydent pas en attendant la cuisson.
- 3 Couper le boudin en plusieurs tronçons. Puis à l'aide d'un couteau d'office, fendre la membrane et la retirer. Réserver dans une assiette.
- 4 Retirer les quatre bords du maroilles, le poser ensuite sur un côté.
- 5 Passer la lame du couteau sous l'eau chaude. Couper délicatement la peau d'un côté, la jeter, puis découper des tranches d'environ 1/2 centimètre dans l'épaisseur du fromage. Réserver dans une assiette.
- 6 Concasser les noisettes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

### Étape 2

#### Cuisson

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une casserole. A ébullition,

verser le sucre et ajouter le bâton de cannelle.

- 2 Lorsque le sucre a fondu, verser les coings dans l'eau, laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- 3 Dans une sauteuse, faire cuire le boudin sans matière grasse jusqu'à ce que la chair se détache et devienne tendre. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 4 Ajouter les noisettes concassées et mélanger. Stopper la cuisson quand le mélange est homogène. Réserver au chaud.
- 5 Vérifier la cuisson des coings : planter la lame d'un couteau dedans, si elle ne rencontre aucune résistance, ils sont cuits.
- 6 Égoutter les coings à l'aide d'une écumoire, les réserver dans un saladier.

### Étape 3

#### Assemblage

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8). A l'aide d'un couteau d'office, retirer le cœur et les pépins des coings, puis les tailler en lamelles. Réserver dans un saladier.
- 2 A l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds dans les tranches de maroilles. Laisser l'emporte pièce en place pour procéder au montage.
- 3 Disposer dessus quelques lamelles de coings en rosace de manière à recouvrir tout le fromage.
- 4 Recouvrir de boudin, tasser le tout à l'aide d'une maryse.
- 5 A l'aide d'une spatule, soulever le dessous du cercle pour décoller le maroilles. Poser l'assiette de dressage à l'envers sur le cercle, puis remettre le tout à l'endroit.
- 6 A l'aide de la maryse, tasser à nouveau pour que le boudin adhère à l'assiette. Enfourner pendant 5 minutes sous le grill.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Lorsque le fromage est bien doré, sortir l'assiette du four.
- 2 Retirer délicatement le cercle en s'aidant d'un couteau d'office, servir directement sur l'assiette.