



Pormonier polenta, avec la polenta en siphon, et le pormonier fumé aux sarments de vigne.
Pormonier de la Maison Baud fumé aux sarments de vigne, polenta légère aux olives

Cuisson du pormonier :

Préchauffer le four à 170 degrés. Sur un plat allant au four, disposer les sarments de vigne séchés. Poser la saucisse dessus. Enfourner 10 minutes. Les sarments permettent une cuisson sans que la saucisse baigne dans sa graisse.

Préparation de la polenta :

Peser 150g de polenta. Faire bouillir 550g d'eau salée avec une branche de laurier et une gousse d'ail. Verser la polenta en pluie et remuer avec un fouet en cuisant pendant 8 minutes. En fin de cuisson, ajouter une cuillère à soupe d'olives hachées, une cuillère à soupe de cébettes ciselées et une cuillère à soupe de maïs en boîte. Délayer avec 15cl de crème liquide 30%. Mixer le tout et passer au chinois étamine. Mettre en siphon et gazer avec deux cartouches. Servir de suite.

Fumage du pormonier :

Disposer quelques sarments de vigne secs dans un plat résistant à la chaleur. Y déposer le pormonier sorti du four. Mettre le feu aux sarments et clocher de suite, pour éteindre le feu et réaliser un fumage en conservant la fumée. Déclocher au bout de 30 secondes devant vos convives. Ce fumage peut se faire avec du foin BIO ou tout autre bois aromatique non traité de votre choix.