

Velouté de pois d'angole et croustillant de boudin rouge

PRISCA MORJON



Préparation

25 min

Cuisson

45 min

Personnes

4

Ingédients

500g de pois d'angole surgelés ou frais
1/2 bouquet garni haché
½ oignon
4 piments végétariens
20 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre de canne
Sel et poivre
4 feuilles de brick
Boudin rouge local
1 pincée de clou de girofle en poudre

Préparation

Faire bouillir les pois d'angole 10 minutes dans un grand volume d'eau puis égoutter.
Remettre en cuisson dans une cocotte-minute avec le bouquet garni, le piment végétarien, l'oignon, sucre, clous de girofle, huile d'olive, sel et poivre. Faire cuire 35 à 40 minutes.

Mixer finement la préparation puis ajouter la crème. Laisser frémir puis réserver.

Préparer les croustillants de boudin.
Faire fondre le beurre. Badigeonner la feuille de brick. Fendre le boudin et récupérer la chair. La mettre sur la feuille de brick et enrouler en forme de nem.
Cuire dans une poêle bien chaude avec une noisette de beurre.

Servir le croustillant de boudin avec le velouté de pois d'angole.
L'association des saveurs est formidable !

Bon appétit !

Environ **1,75€** 
PAR PERSONNE