

SALADE DE CHATROU, PURÉE DE PETITS POIS AU CHADRON BÉNI

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

50 min

Personnes

4

Ingrédients

2 chatrous
4 piments végétariens
Mix aromatique « sauce chien »
haché
2 gousses d'ail
1 citron
450g de petits pois
1 oignon émincé
Chadron béni
20cl de crème
1 cuillère à café de fécule de maïs
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Faire bouillir les chatrous dans un grand volume d'eau durant 45 minutes.
Les détailler en morceaux puis les assaisonner avec les aromates, le jus de citron, les piments végétariens et l'ail hachés.
Réserver au réfrigérateur.
Egoutter les petits pois et les cuire à frémissement durant 5 minutes avec l'oignon, le chadron béni le sel, le poivre et l'huile d'olive.
Hors du feu ajouter la crème, la fécule de maïs.
Mixer la préparation.
Servir avec les chatrou et décorer de persil frais et chadron béni.

Environ **4,50€** 
PAR PERSONNE