

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VELOUTE DE BOUDIN NOIR

Pour 7 personnes :

**600g boudin noir – 35g oignon – QS beurre – sel – poivre – 10g ail haché
– 1 sct Ariaké volaille – 45g brunoise céleri-branche - 65g brunoise
Granny Smith**

**Peler le boudin et le couper en mcx. Suer l'oignon avec le beurre et l'ail.
Ajouter le boudin, mouiller avec le sct Ariaké et de l'eau jusqu'à hauteur.
Cuire à feu doux pdt 20min ~. Mixer, chinoiser, rectifier
l'assaisonnement. Servir dans coupelles le velouté chaud. Répartir
les brunoises ds chaque coupelle.**

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr