



Blinis de pois cassés à la coriandre et saucisse de Morteau



Pour 2 personnes :

- 100g de pois cassés
- 1 œuf
- 75g de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- coriandre moulue
- sel, poivre

- une saucisse de Morteau
- coriandre fraîche
- poivre du moulin

Rincer les pois cassés et les cuire avec le bouquet garni dans une casserole d'eau bouillante, selon les indications du paquet. Egoutter. Mixer les pois cassés avec la crème fraîche. Ajouter l'œuf battu, la farine et une cuillère à soupe d'huile. Bien mélanger. Assaisonner généreusement de coriandre moulue, ajouter la coriandre ciselée, saler et poivrer.

Faire chauffer de l'eau dans une seconde casserole. Une fois que l'eau frémit, y plonger la saucisse de Morteau et la cuire pendant 40min.

Pendant ce temps, confectionner les blinis : faire chauffer une poêle avec le seconde cuillère à soupe d'huile. Y déposer une bonne cuillerée de la préparation aux pois cassés, étaler et faire dorer sur chaque face. Réserver au chaud et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Une fois la saucisse cuite, l'égoutter et la couper en rondelles.

Dans une assiette, alterner blinis et rondelles de Morteau. Parsemer de reste de coriandre fraîche ciselée, assaisonner d'un tour de moulin de poivre et servir bien chaud.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com