BOUDIN BLANC ET SON DUO DE PURÉES

Mercredi 21 Décembre 2016

Pas de fêtes de fin d’année sans boudin blanc, ce n’est pas possible !

Boudin blanc et son duo de purées pour 2 personnes et 9pp- 11 sp par part

-160 g de boudin blanc

-200 g de pommes de terre à purée*

-200g de panais*

200ml de lait écrémé*

-2 cuillerées à café de crème à 7 %

-1 cuillerée à café d’huile

-sel et poivre

Cuire à l’eau bouillante salée et séparément les pommes de terre et les panais épluchés et coupés en morceaux. Les égoutter et les écraser ensemble avec le lait chaud et la crème. Rectifier l’assaisonnement et garder au chaud.

Couper le boudin blanc en rondelles et le faire revenir dans une poêle huilée recto verso quelques minutes. Assaisonner .Les tranches doivent être dorées.

Faire le montage de l’assiette : dans deux emporte-pièces, répartir la purée et bien tasser .Disposer autour les rondelles de boudin blanc et une sur la purée

Servir chaud

Donc pourquoi se priver de boudin blanc ? Qu’il soit de porc, de veau ou de saint Jacques, c’est un mets fin qui a sa place sur une table festive.

Pour le repas : potage cresson courgettes (0pp- 0 sp) –boudin blanc et son duo de purées (9pp- 11 sp) -1 faisselle 0 % (1pp- 1 sp) 1 kiwi gold (0pp- 0 sp). Total : 10 pp- 12 sp

Très bon mercredi