BOUDINS ANTILLAIS, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS COMPOTÉS

4 pers. | 10 min | 15 min

Ingrédients surgelés écomiam

- 430 g de boudins antillais artisanaux décongelés
- 600 g de purée de pommes de terre bretonnes au beurre d'Isigny AOP décongelée
- 250 g de purée de celeri décongelée
- 100 g d'oignons compotés décongelés

Préparation

- Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les boudins antillais pendant 8 min en les maintenant à une eau frémissante.
- Dans une poêle chaude, versez la purée de pommes de terre et la purée de céleri. Laissez cuire 5 min à feu doux en mélangeant régulièrement.
- Dressez joliment la préparation dans une grande assiette avec en première couche les oignons compotés préalablement réchauffés, en deuxième couche la purée et pour terminer par déposer les boudins.

Bon appétit !