

Boudin Antillais de Denise



Le boudin Antillais de Denise



Le plat final, boudin et purée

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : Purée 5 min, Boudin 2*10 min



4 boudins Antillais



1 oignon moyen



125g purée en sachet



½ l de lait



½ l d'eau



2 càs d'huile d'olive



Pincée noix muscade



Pointe de sel

Préparation

1. Boudin

2. Eplucher l'oignon et le tailler finement.
3. Le faire blondir dans une poêle avec 1 càs d'huile d'olive.
4. Mettre un diffuseur de chaleur sous la poêle, à feu très doux.
5. Déposer les boudins dans la poêle, couvrir. (Le boudin est toujours cuit)
6. Au besoin, les piquer avec la pointe d'un couteau fin. Ils ne doivent pas éclater !
7. Les retourner toutes les 10 min environ.

8. Purée

9. Faire chauffer ½ L d'eau et ½ L de lait dans une casserole.
10. A ébullition, arrêter le feu. Attendre 3 min.
11. Verser les flocons de PDT en remuant. Attendre 3 min sans remuer, pour qu'ils gonflent.
12. Rajouter une pincée de noix muscade, une pincée de sel et 2 càs d'huile d'olive.
13. Remuer lentement puis couvrir.
14. Laisser reposer sur une casserole d'eau, à feu très doux (Bain marie)
15. Servir chaud, boudin et purée. Faire un puit au milieu de la purée, pour le jus du boudin.

Nota : Véritable boudin Antillais, fait par Denise l'Antillaise !

* * * 19 mai 2021 * * *

Boudin Antillais V1.doc