



VELOUTE DE PETIT POIS A LA CREME ET BROCHETTES DE SAUCIS DELICE BOEUF AU SESAME NOIR

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 17 min.

Ingrédients :

- 700g de petits pois frais (ou surgelés)
- 1 échalote
- 1 éclat d'ail
- 1 cube de bouillon de volaille
- 4 cuill à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, beurre
- 
- Pour les brochette:
- 1 saucis&#39;délice goût bœuf
- 1 cuill à soupe de sésame noir

Préparation :

Dans une marmite, sur feu doux, déposer une noisette de beurre et y faire suer l'échalote émincée.

Une fois l'échalote translucide, ajouter l'ail haché, les petits pois et le cube de bouillon de volaille.

Recouvrir d'un litre d'eau et laisser mijoter sur feu moyen 15min à partir de la première ébullition.

Ajouter en fin de cuisson la crème, éteindre le feu et mixer au robot bras le contenu de la marmite jusqu'à obtenir un ensemble velouté et homogène. Maintenir sur feu très doux pour garder le velouté à température, le temps de préparer les brochettes.

Découper dans le Saveur&#39;Délice Boeuf, des bâtonnets à piquer avec un pic en bambou. Les faire revenir dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse 1min de chaque côté et saupoudrer de sésame noir.

Servir de suite avec le velouté chaud.