

VELOUTE DE POIS CHICHES AUX MAGRETS FUMES

Pour 6 personnes :

1 boîte 4/4 de pois chiches au naturel,
100g. de magret de canard fumé,
1 tablette de bouillon de volaille,
2 c. à s. de crème fraîche,
4 brins de cerfeuil,
1 pincée de paprika, sel, poivre

Diluer la tablette de bouillon dans 75cl. d'eau bouillante,
Egoutter les pois chiches, les mixer en ajoutant peu à peu le bouillon afin d'obtenir 1,5l. de velouté, puis remettre dans une casserole pour réchauffer, saler et poivrer.
Ajouter la crème, le paprika et remuer longuement.

Enlever un peu de gras des tranches de magret, verser le velouté très chaud dans des assiettes creuses, répartir les tranches de magret, parsemer de cerfeuil et servir aussitôt.

Bon appétit !

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!
Adresse de Nicole : 190, chemin des Fourneaux Belmont d'Uriage 38410 St Martin d'Uriage