



Salsiccia avec Poivre Valle Maggia croustillante sur velouté de pommes de terre

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 800g pommes de terre riches en amidon
- 4g oignon
- 16dl bouillon
- 4dl demi-crème
- à v. sel
- à v. poivre du moulin
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 4 bouquet de basilic
- 24EL huile d'olive
- 8 gousses d'ail

Préparation

1. Couper les pommes de terre en quatre.
2. Émincer l'oignon.
3. Faire cuire le tout env. 30 min dans le bouillon jusqu'à cuisson complète des pommes de terre.
4. Ajouter la crème et réduire en purée, et relever de sel et de poivre.
5. Entre-temps, extraire du boyau la chair de la Salsiccia con Pepe Valle Maggia et la morceler grossièrement.
6. Effeuille le basilic et le réduire en fine purée avec la moitié de l'huile.
7. Hacher l'ail.
8. Chauffer le reste de l'huile dans une poêle.
9. Saisir la Salsiccia con Pepe Valle Maggia env. 8 min avec l'ail.
10. Ajouter l'huile au basilic et poivrer.

11. Dresser le velouté de pommes de terre et garnir avec la Salsiccia con Pepe Valle Maggia cuite avec l'ail encore chaude et croustillante.