

Soupe de Musquée accompagnée de boudin noir



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 ou 2 boudins noirs (selon la taille)
- 800 gr de chair de Musquée de Provence
- 1 oignon finement hâché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 cuillère à soupe de beurre
- 2 brindilles de thym
- 6 dl de bouillon
- 180 gr de crème semi épaisse légèrement fouettée
- sel de mer fin
- poivre noir fraîchement moulu
- 1 pincée de muscade
- 4 brindilles de thym pour la décoration

Préparation :

1. Laver, couper et épépiner la musquée en petits dés et faire cuire au beurre avec l'ail et l'oignon
2. Ajouter le thym, arroser de bouillon et cuire à couvert à petit feu 20 minutes
3. Enlever le thym et réduire la purée en soupe
4. Peu avant de servir, peler les boudins noirs et les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur et les poêler en douceur au beurre sur toutes les faces
5. Porter la soupe à ébullition, incorporer la crème et rectifier l'assaisonnement (sel, poivre et muscade)
6. Ajouter les rondelles de boudins, verser la soupe dans une assiette creuse et garnir de brindilles de thym