

BRANDA DE LIEU NOIR AUX ŒUFS DURS

INGRÉDIENTS 10 // PROGRESSION

- 25 cl de boisson de soja nature SOJASUN
- 10 cl de Sojasun Cuisine
- 500 g de lieu noir
- 500 g de pommes de terre
- 3 œufs
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 10 olives noires
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre PM

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en morceaux. Cuire 20 min dans l'eau salée. Cuire les œufs 10 min. Dans une casserole, verser la boisson de soja nature et le bouquet garni. Faire chauffer à feu doux. Pocher le lieu 6 à 8 min. Ecaler les œufs et hacher grossièrement. Passer les pommes de terre au presse purée. Egoutter le lieu en prenant soin de retirer toutes les arêtes.

Mélanger la purée de pommes de terre avec l'huile d'olive, le poisson, les œufs hachés dans une casserole. Ajouter la cuisson qui a servi à pocher le lieu et le sojasun cuisine. Mélanger vivement pendant 2 min. Ajouter la ciboulette, vérifier l'assaisonnement.

Dresser dans un plat et ajouter les olives noires.

*Fourchette de table XY black miroir, Guy Degrenne.
Plat ovale porcelaine feu « peint à la main », Absolument
Maison. En vente aux Galeries Lafayette de Rennes.*

