Crème de haricots blancs, brocoli asperges et n'duja

Détail de la recette

Coup de coeur / Rapide et Miam / Original / entrée / plat

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	20min	10min

Ciao, On se lance dans la création d'une recette d'entrée à partager toute simple mais qui nécessite diverses petites préparations rapides avant de monter le tout dans un plat de service pour un résultat visuel et délicieux! On réalise une crème de haricots blancs au citron, on grille de petits brocoli asperge, on fais fondre de la n'duja (la saucisse épicée calabraise) avec de l'ail avant de surmonter le tout d'une touche de pécorino râpé et d'éclats d'amandes torréfiées. Tu peux ensuite déguster le tout tel quel ou alors avec de belles tranches de pain au levain grillées.

Liste des ingrédients

Pour la crème

1 conserve de haricots blancs

1 gousse d'ail

Le jus et zestes de 1/2 citron

1/4 cc de cumin moulu

Sel et poivre

Pour les brocoli

250 g de brocoli asperges

1 gousse d'ail

1 cs d'huile d'olive

Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la n'duja

150 g de n'duja

2 cs d'huile d'olive

Pour les finitions

30 g de pecorino romano

20 g d'amande mondées

Étapes de préparation

1

On commence par la crème : égoutte les haricots, place-les dans un mixeur avec la gousse d'ail pelées, les jus et zestes de citron, le cumin et le sel et poivre. Mixe jusqu'à obtenir une purée lisse et homogène, ajoute un peu d'huile d'olive si besoin.



2

Fais blanchir les brocoli 1-2 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et égoutte-les bien (tu peux faire cette étape en avance). Fais-les ensuite sauter à la poêle dans l'huile d'olive avec la gousse d'ail en chemise grossièrement écrasée pour les dorer légèrement, compte 3-4 minutes. Assaisonne aves la fleur de sel et le poivre.



3

Fais revenir la n'duja (sans la peau) avec l'huile d'olive à la poêle jusque le temps qu'elle se défasse et rende sa graisse.



4

Dresse la purée dans une grande assiette, ajoute la n'duja sur la purée, répartis les brocoli dessus et termine ave le fromage râpé et les amandes torréfiées. Bon app'

