

CREME DE POMMES DE TERRE A L'ANDOUILLE ET AUX CAGOUILLES

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 1 l de fond de volaille
- 1/2 l de crème liquide
- 300 g d'escargots
- 200 g d'andouille de Vire
- QS de sel, poivre, muscade

Préparation

- Eplucher, laver les pommes de terre, les couper en gros cubes. Les verser dans une casserole. Mouiller de fond de volaille. Saler, poivrer. Couvrir et faire cuire 30 mn à frémissements moyens.
- Pendant ce temps, enlever la peau de l'andouille de Vire. La détailler en rondelles épaisses. Tailler chacune d'elles en cubes. Les réserver. Au terme de la cuisson des pommes de terre, les verser dans un robot. Mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- Ajouter la crème. Mixer une nouvelle fois. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réchauffer la crème de pommes de terre jusqu'à ce qu'elle soit fumante. La verser dans la soupière. Au moment de servir, parsemer les dés d'andouille et les escargots à la surface et servir.