

# Timbale de boudin blanc aux poivrons

Recette proposée par votre charcuterie Leforgeais

🕒 Préparation : 20 mn

🕒 Cuisson : 30 mn

👤 Portions : 4

🍴 Ingrédients :

- 2 boudins blancs Leforgeais
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 c. à café de graines de cumin
- 400 g de purée de carottes
- le jus d'1 orange
- sel, poivre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive



## Etape 1

Couper les poivrons en quatre, ôter les graines et les couper en lamelles. Verser 2 c. à soupe d'huile d'olive et les graines de cumin dans une poêle et faire revenir les poivrons 10 min. à feu moyen. Arroser de jus d'orange et laisser cuire à nouveau 10 min. à feu doux. Saler et poivrer.



## Etape 2

Couper les boudins en rondelles. Faire chauffer une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive puis faire dorer les rondelles de boudin sur les 2 faces. Mettre la purée de carottes à chauffer doucement.



## Etape 3

Monter les timbales à l'aide d'un cercle. Commencer par la purée de carottes, recouvrir de lamelles de boudin puis de poivron égoutté. Terminer avec le reste des rondelles de boudin. Décorer de cerfeuil et servir aussitôt.