

Navet et boudin au thé noir

300 g de boudin noir
Un navet long
20 g de thé Keemun Mao Feng
30 g de gingembre frais finement haché
une cuillerée à soupe de sucre en poudre
un petit de bouillon de volaille
5 cl de sauce soja
une cuillerée à soupe d'huile d'arachide

Faites infuser le thé dans le bouillon de volaille.

Dans une cocotte, avec un filet d'huile d'arachide, disposez le navet long taillé en fines lamelles, le gingembre haché, le sucre, la sauce soja, le bouillon de volaille. Déposez ensuite sur les lamelles de navets le boudin noir. Salez et poivrez puis laissez mijoter à couvert pendant une dizaine de minutes.

Le résultat est très gourmand : les lamelles de de navet sont délicieusement caramélisées et le boudin fondant à souhait. Dressez le tout en rosace.

