

Pois cassés aux saucisses de Toulouse

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 45 mn

Oui! Nous les aimons les légumes secs! Il y a bien des manières de les cuisiner et c'est toujours avec plaisir que nous les inscrivons à nos menus!

Ingrédients

- 350 g de pois cassés
- 1 bouquet garni
- 3 clous de girofle
- 3 pommes de terre
- 50 g de beurre
- 50 g de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 1 oignon
- 4 saucisses de toulouse

Préparation

- 1 Pelez et lavez les pommes de terre. Rincez et égouttez les pois cassés. Faites-les cuire, pendant 45 minutes, dans un grand volume d'eau avec le bouquet garni, les pommes de terre et l'oignon piqué de clous de girofle.
- 2 Égouttez -les et passez-les au moulin à légumes. Préparez votre purée en y ajoutant de la crème, du lait et du beurre.
- 3 Pendant ce temps, vous aurez fait cuire les saucisses de Toulouse dans le four à 200° pendant 30 minutes.
- 4 Présentez la purée de pois cassés dans un plat. Et disposez les saucisses de Toulouse par-dessus. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

