

Boudins Blancs au Chou Vert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BOUDIN BLANC	600g
- CHOU FRISÉ	1x (vert)
- LARDONS	300g
- LAURIER	2 feuilles
- EAU	200-300 ml
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chou en lamelles, soit avec un couteau, mandoline ou au robot.
- Faites revenir les lardons dans une casserole.
- Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les de la casserole et ajoutez un peu de beurre de cuisson.
- Déposez alors les lamelles de chou dans le beurre chaud et remuez pendant quelques minutes.
- Ajoutez ensuite un peu d'eau (200 ml), le laurier. Salez et poivrez.
- Rajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, introduisez la crème fraîche et les lardons.
- D'autre part, retirez la peau du boudin puis coupez-le en grosses rondelles (1 cm d'épaisseur environ).
- Faites-les griller sur les deux faces dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Réservez.
- En fin de cuisson du chou, déposez les rondelles de boudin grillées sur celui-ci. Mélangez délicatement.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez sans attendre.

