PL-1334

Lamelles de Boudins Grillées et Oignons Confits

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- BOUDIN BLANC	250g
- BOUDIN NOIR	250g
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les oignons en fines rondelles.
- Faites-les confire doucement dans du beurre chaud.
- Ajoutez la crème et la moutarde. Salez et poivrez. Laissez épaissir puis réservez.
- Coupez les boudins en rondelles de 1 à 2 cm d'épaisseur.
- Faites d'abord griller les rondelles de boudin blanc. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites ensuite griller le boudin noir rapidement. Salez et poivrez. Réintégrez les rondelles de boudin blanc.
- Servez le mélange de boudin puis nappez-les d'oignons confits sauce crème moutardée.