

Boudin Blanc Grillé et Chou Rouge



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - BOUDIN BLANC | 650 - 750 g |
| - CHOU ROUGE | 1 |
| - OIGNON (S) | 1 ou 2 gros |
| - LARD EPAIS | 1 tranche |
| - POMME(S) POUR COMPOTE | 3 |
| - GELÉE DE GROSEILLES | 1 c à soupe |
| - CASSONADE BLANCHE | 2 c à soupe |
| - VINAIGRE | un peu |
| - LAURIER | |
| - THYM | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préparez le chou comme indiqué à la recette DI-1
- Faites griller le boudin dans une poêle à frire. Salez et poivrez.
- Servez immédiatement avec une bonne moutarde.