

## *Spaghettis au Boudin Blanc*

**Nombre de personnes : 4**

**Temps de préparation : 45 minutes**

### **Ingrédients :**

- SPAGHETTI	500g (Capellini)
- BOUDIN BLANC	800g
- OIGNON(S)	1
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	250g
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- MOUTARDE	1.5 c à café
- HUILE D'OLIVE	un peu
- GRUYERE RAPE	en option
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette :**

- Equeutez les haricots mange-tout.
- Otez la peau des boudins et coupez-les en rondelles.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites bouillir de l'eau salée.
- Jetez-y les mange-tout pour 10 minutes.
- Après 4 minutes de cuisson, ajoutez les capellini et poursuivez la cuisson pendant 6 minutes.
- Egouttez et réservez.
- Entre temps, faites revenir l'oignon émincé dans un mélange beurre-huile. Ajoutez à griller les rondelles de boudin. Remuez. Salez et poivrez.
- Arrosez avec la crème et portez à ébullition puis intégrez la moutarde. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes aux mange-tout nappés de la sauce crème au boudin blanc.
- En option, vous pouvez ajouter un peu de gruyère râpé.

