

## *Rondelles de Boudin Blanc au Serrano* *Sauce Crème Moutardée*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- BOUDIN BLANC	350g
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- PERSIL	
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Taillez le jambon Serrano en dés et faites-les rissoler dans une petite noisette de beurre. Réservez.
- Grillez également les pignons de pin à sec. Réservez.
- Coupez le boudin blanc en rondelles épaisse (0.6 – 0.8 cm).
- Faites-les revenir dans du beurre chaud doucement. Salez peu et poivrez les deux faces.
- Déglacez avec la crème fraîche et la moutarde. Mélangez bien et laissez réduire quelques instants. Saupoudrez de persil.
- Dressez vos assiettes avec les rondelles de boudin nappées de crème moutardée. Répartissez un peu de jambon grillé et quelques pignons de pin.

