PL-573

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
- GELEE 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.