

Linguines au Boudin Noir et Raisins avec sa Sauce Moutardée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- BOUDIN NOIR	450 - 500g
- RAISINS SECS	3 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1
- CREME FRAICHE	200 ml
- MOUTARDE	1 c à café + 1 c à café à l'ancienne
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- CIBOULETTE	

Recette:

- Incisez la peau des boudins dans le sens de la longueur et retirez la chair. Placez-la dans un plat creux.
- Emincez l'échalote et ajoutez-les au boudin.
- Grillez à sec les pignons de pin dans un poêle.
- Placez les raisins secs dans un bol avec de l'eau tiède.
- Faites cuire les pâtes dans l'eau salée bouillante le temps nécessaire puis égouttez et réservez.
- Dans un caquelon, faites bouillir la crème. Incorporez les 2 moutardes. Salez et poivrez. Laissez épaissir. Réservez.



- Dans une poêle, faites rissoler la chair de boudin. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes nappées de sauce moutarde, puis recouvrez de chairs de boudin rissolées, pignons de pin grillés et saupoudrez de ciboulette.