

# BOUDINS BLANCS SAUCE MOUTARDE

Octobre 2006 (Actualisé en octobre 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 boudins blancs de qualité (Reithel)
- ★ 150 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 échalotes
- ★ 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- ★ 1 cuillère à café de moutarde forte
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,20 € (soit 1,80 € par personne)



## Recette :

Piquer les boudins blancs avec une épingle sur toutes les faces. Faire fondre le beurre à feu doux dans une poêle et mettre à dorer les boudins 10 minutes en les retournant souvent. Peler les champignons et les hacher finement. Peler les échalotes et les émincer finement. Ciseler le cerfeuil.

Ajouter les échalotes et les champignons hachés aux boudins, continuer la cuisson 5 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le vin blanc, saler peu (la moutarde l'est déjà), poivrer généreusement, mélanger et laisser mijoter 10 minutes à couvert et à feu doux. Ajouter les 2 moutardes, bien homogénéiser la sauce et poursuivre la cuisson 5 minutes à découvert. Placer les boudins dans un plat, napper de sauce à la moutarde et parsemer de cerfeuil ciselé. Servir aussitôt bien chaud.

 Utiliser de préférence des **boudins blancs** truffés ou aux herbes.

## Boisson :

Un Jurançon sec servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.