



Boudin blanc châtaignes sauce crème et champignons

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN

DURÉE TOTALE : 30 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

PIQUER LES BOUDINS BLANCS.
DANS UNE POÊLE, FAIRE FONDRE
UN MORCEAU DE BEURRE ET
FAIRE DORER LES BOUDINS
BLANC À FEU DOUX. LES METTRE
DE CÔTÉ.

ETAPE 2

DÉGLACER LA POÊLE AVEC LA
CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.

AJOUTER LES CHAMPIGNONS DE
VOTRE CHOIX (S'IL S'AGIT DE
CHAMPIGNONS DE PARIS, LES
FAIRE AU PRÉALABLE FONDRE
DANS UNE POÊLE BEURRÉE).
SALER ET POIVRER.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- SEL
- POIVRE
- 30 GDE BEURRE
- 4 BOUDINS BLANCS AUX
CHÂTAIGNES
- 50 CL DE CRÈME FRAÎCHE
LIQUIDE
- 250 G DE CHAMPIGNON AU
CHOIX

ETAPE 3

REMETTRE LES BOUDINS BLANCS
ET FAIRE MIJOTER JUSQU'À CE
QUE LA CRÈME S'ÉPAISSISSE
UN PEU.

SERVIR BIEN CHAUD AVEC DU
RIZ.

Recette
proposée par



HUGUIERS FRÈRES
VIANDES DE TERROIRS