DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Boudins blancs sauce moutarde à la truffe

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 20mn



Ingrédients :

1 boudin blanc par personne (ou la moitié pour l'apéritif)
1 petit suisse
1 belle cuillerée à café de Moutarde à la Truffe Domaine des Terres Rouges
½ cuillerée à café d'herbes (persil, fines herbes)

Etapes :

Pour les boudins :
Partager les boudins en deux dans le sens de la longueur, les placer dans un plat et enfourner à four froid. Laisser cuire 20 min à Th. 5/6 (150/180°).
Pour la sauce :
Dans un saladier, mettre les petits suisses et la moutarde à la truffe. Remuer.
Pour le dressage :
Disposer les boudins dans le plat de service ou sur assiettes. Verser un peu de sauce et saupoudrer avec l'herbe ciselée. Mettre le reste de la sauce à disposition.
Pour l'apéritif : couper les boudins en rondelles et faire cuire 10 min seulement. Mettre la sauce à disposition, chacun y trempera ses rondelles.
La sauce accompagne aussi délicieusement une salade de pommes de terre.