

Boudin Noir Grillé Sauce Crème Champignons Moutardée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BOUDIN NOIR	4 x 200g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- AIL EN POUDRE	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- LAIT	100 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en grosses lamelles.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Arrosez ensuite avec la crème et le lait. Intégrez la moutarde et laissez doucement épaissir. Poivrez généreusement et salez un peu.
- Entre temps, coupez le boudin en tronçons de 3 cm et faites-les griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déposez délicatement les morceaux de boudin grillés dans la sauce crème champignons puis servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre.