

Burger de Boudin Noir à la Moutarde au Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PAIN POUR HAMBURGER	2
- BOUDIN NOIR	300g
- CORNICHON(S)	4 tranches (à l'aigre doux)
- MOUTARDE AU MIEL	4 c à café
- PARMESAN EN COPEAUX	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	maison
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Egouttez et épongez les tranches de cornichon.
- Otez la peau du boudin et coupez-les en morceaux.
- Faites-le griller dans du beurre chaud quelques minutes. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites toaster les pains pour hamburger puis tartinez les faces intérieures de moutarde au miel.
- Dressez le burger en commençant par le cornichon puis les copeaux de parmesan et enfin le boudin noir grillé.
- Surmontez le tout de salade verte et d'un peu de vinaigrette maison.
- Fermez le burger et dégustez.

