

ROULÉS AU BOUDIN NOIR



LA RECETTE



BOUDIN NOIR MAISON VIVANT



Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 20 min
- Temps total : 35 min

Ingrédients :

- 1 boudin noir Maison Vivant
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Retirez la peau du boudin et **écrasez-le** à la fourchette.

Faites revenir le boudin dans une poêle 5 minutes à feux doux.

Réservez et laissez refroidir.

Étalez la boudin sur la pâte feuilletée et **roulez** le tout.

Coupez la pâte en tronçons d'1 cm de large.

Déposez les roulés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 15 à 20 minutes à 220°C.

Servez et dégustez !

Conseil :

Badigeonnez du jaune d'oeuf pour des roulés bien dorés.