BOUDIN BLANC SAVAGNIN AUX MORILLES ET À LA CRÈME



LA RECETTE

BOUDIN BLANC



Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 40 min

Ingrédients :
- 2 boudins blancs
- 150 gr de morilles déshydratées
- 1 échalote
- 3 échalotes
- 1 cuillère soupe d'huile d'olive
- 1/2 verre de vin blanc
- Sel, poivre

Préparation :

Dorez les échalotes ciselées dans l'huile d'olive.
Dans l'eau bouillante, faites gonfler les morilles.
Percez les boudins blancs. Dorez-les avec les échalotes.
Réservez les boudins dans une assiette.
Déglacez au vin blanc, salez, poivrez.
Rajoutez la crème fraîche et les morilles égouttées.
Laissez mijoter 20 minutes sur feu doux.

Conseil :

Accompagnez de jeunes poireaux poêlé et servir avec un riz vapeur.