BOUDIN BLANC SAVAGNIN MORILLES

OFFRE SPÉCIALE **10 %** DE RÉDUCTION

DU 16 AU 27 DÉCEMBRE 2019

MAISON VIVANT

TRIPIER
DEPUIS 1950
JURA

ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

RSP FLORENCE 2019
RESPONSABLE • RSP.FR

LA RECETTE

Boudin blanc Savagnin morilles et sa sauce à la crème

Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 40 min

Ingrédients :

- 4 boudins blancs
- 150 g de morilles déshydratées
- 3 échalotes
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à 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.

Variante :

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

Recettes et conseils de préparation sur
www.maison-vivant.fr

DU 16 AU 27 DÉCEMBRE 2019

OFFRE SPÉCIALE 10% DE RÉDUCTION

MAISON VIVANT

TRIPIER
DEPUIS 1950
JURA

ARTISAN CHARCUTIER
TRAITEUR

BOUDIN BLANC SAVAGNIN MORILLES

LA RECETTE

Boudin blanc Savagnin morilles et sa sauce à la crème

Pour 4 personnes :
- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 40 min

Ingrédients :
- 4 boudins blancs
- 150 g de morilles déshydratées
- 3 échalotes
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à 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.
Servez accompagné de jeunes poireaux vapeur.

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

Recettes et conseils de préparation sur
www.maison-vivant.fr

RESPONSABLE 2019 RESPONSABLE • RSP.FR