

Boudin blanc aux girolles

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

1CS=cuillère à soupe

Ingrédients

- 3 boudins blancs
- 150 g de girolles
- 1 échalote finement émincée
- 1 gousse d'ail pelée entière
- 1 CS de ciboulette ciselée
- 7 cl de Loupiac
- 15 cl de fond de volaille
- 20 g de pain d'épices (2 tranches très fines 0,5 cm d'épaisseur)
- 30 g noisettes décortiquées (5 noisettes)
- 2 CS d'huile.
- 40 g de beurre.
- 2 CS de vinaigre de cidre ou 1CS de vinaigre balsamique
- Sel fin
- Poivre



Préparation de la sauce et des garnitures :

- Bien laver puis bien égoutter les girolles. Grillez légèrement les noisettes à sec dans une poêle et les passer au mixer.
- Dans une poêle, dans du beurre, faire fondre l'échalote émincée et la gousse d'ail entière pelée. Y ajouter les girolles, sel, poivre, huile de noisette et ajouter les noisettes concassées. Réserver au chaud après avoir jeté la gousse d'ail.
- Faire dessécher le pain d'épice dans le grille-pain. Laissez refroidir. Passez au mixer pour en faire une poudre fine.
- Récupérez les 2 entames de chaque boudin et les faire revenir dans du beurre + un peu d'huile dans une casserole. Jetez les entames ensuite. Déglacez le fond de la casserole avec le vin de Loupiac en le faisant réduire de moitié.
- Ajoutez le fond de volaille. Portez à ébullition. Ajoutez la poudre de pain d'épice. Poivrez généreusement.
- Au dernier moment ajouter 2 CS de vinaigre de cidre ou à défaut 1 de Vinaigre Balsamique. Puis, hors du feu, y faire fondre 1 CC de beurre pour rendre la sauce brillante et " liée".

Cuisson des Boudins

- Coupez les boudins en tranches un peu épaisses et les fendre.
- Les faire dorer dans du beurre fondu dans une poêle à feu doux. Cuire jusqu'à coloration sur les deux faces.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)