La Boutique des Condiments par ALÉLOR

# Boudins blancs sauce moutarde à la truffe

**Nombre de personnes :** 2

**Temps de préparation :** 15mn

**Temps de cuisson :** 20mn



## Ingrédients :

**1 boudin blanc par personne (ou la moitié pour l'apéritif)**
**1 petit suisse**
**1 belle cuillerée à café de Moutarde à la Truffe Domaine des Terres Rouges**
**½ cuillerée à café d'herbes (persil, fines herbes)**

## Etapes :

**<u>Pour les boudins</u> :**
**Partager les boudins en deux dans le sens de la longueur, les placer dans un plat et enfourner à four froid. Laisser cuire 20 min à Th. 5/6 (150/180°).**
**<u>Pour la sauce</u> :**
**Dans un saladier, mettre les petits suisses et la moutarde à la truffe. Remuer.**
**<u>Pour le dressage</u> :**
**Disposer les boudins dans le plat de service ou sur assiettes. Verser un peu de sauce et saupoudrer avec l'herbe ciselée. Mettre le reste de la sauce à disposition.**
**Pour l'apéritif : couper les boudins en rondelles et faire cuire 10 min seulement. Mettre la sauce à disposition, chacun y trempera ses rondelles.**
**La sauce accompagne aussi délicieusement une salade de pommes de terre.**