

## 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)



**Étapes :**

**Pour les boudins :**

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°).

**Pour la sauce :**

Dans un saladier, mettre les petits suisses et la moutarde à la truffe. Remuer.

**Pour le dressage :**

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.