

Salade gourmande au boudin blanc

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 beaux boudins blancs truffés
6 c à s d'huile d'olive parfumée à la truffe
3 c à s de vinaigre balsamique blanc
240 g de champignons de Paris pas trop gros
3 belles c à s de pignons
Des copeaux de parmesan en quantité suffisante pour 6
Du mesclun pour 6
1 bouquet de ciboulette
Sel et poivre

Griller les pignons à sec dans une poêle anti-adhésive.

Nettoyer les champignons et les émincer finement. Laver le mesclun et l'égoutter. Préparer la vinaigrette avec huile d'olive parfumée à la truffe, vinaigre balsamique blanc, sel et poivre.

Retirer la peau des boudins blancs et les couper en rondelles.

Dans une poêle faire fondre un peu de beurre et faire dorer les rondelles de boudin blanc des 2 côtés.

Dans un saladier mélanger la salade mesclun avec les lamelles de champignons et la vinaigrette, répartir dans les assiettes et ajouter les rondelles de boudin blanc, les pignons grillés et les copeaux de parmesan. Garnir avec quelques brins de ciboulette et servir sans attendre.

Si vous faites la salade en plat unique vous pouvez compter un peu plus de boudins blancs, par exemple 4 pour 6 personnes, tout dépend en fait de la taille des boudins blancs.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>