



SALADE DE BOUDIN BLANC AUX NOISETTES



Pour 6 personnes :

Salade à votre choix (les endives ou la roquette vont bien)

3 boudins blancs épluchés et coupés en tranches

3 càs de noisettes légèrement torréfiées et grossièrement (n'est-ce pas Estèbe ?) concassées

Huile de pépins de raisins

Huile de noisette

Vinaigre de Xérès

Sel et poivre

Laver et essorer la salade. Préparer votre vinaigrette comme vous l'aimez mais avec moitié huile de pépins de raisins et moitié huile de noisettes.

Passer les rondelles de boudin blanc sur les 2 faces dans une poêle pas trop chaude de façon à ce qu'il dore un peu.

Mélanger la vinaigrette à la salade avec les brisures de noisettes, la disposer en dôme au centre de l'assiette et entourez-la du boudin blanc chaud et doré.

Servir.

Le seul conseil que je peux vous donner est d'utiliser une bonne huile de noisettes artisanale et d'acheter votre boudin blanc chez un traiteur en qui vous avez confiance.