

Boudin noir sur coulis de poivrons



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Un apéritif haut en couleur... et en goût !!

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 1 boudin - noir
- 2 poivrons - rouges
- 20 cl de crème - liquide
- 1 pointe de piment d'espelette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épépinez les poivrons et enlevez la partie blanche. Coupez en morceaux.
- 2 Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le piment d'Espelette, un peu de sel et de poivre. Ajoutez les poivrons et laissez cuire 5 minutes.
- 3 En fin de cuisson, mixez et filtrez.
- 4 Coupez le boudin en grosses tranches.
- 5 Mettez du coulis dans des petits ramequins et posez sur le dessus une rondelle de boudin.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

