

Brochettes de boudin blanc à la moutarde



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Une autre façon de manger du boudin blanc !!

Ingrédients

- 2 boudins blancs
- chapelure extra
- moutarde
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les boudins blancs en tranches assez épaisses. Trempez-les dans la moutarde, puis roulez-les dans la chapelure.
- 2 Dans une poêle anti-adhésive, faites revenir un peu d'huile d'olive. Dorez-y les rondelles de boudin à feu moyen au début, puis à feu vif. Retournez-les régulièrement. Assaisonnez en sel et en poivre.
- 3 Enfilez les rondelles de boudin sur des petites brochettes et servez aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

