

# Boudin noir & purée de PDT



2 boudins piqués et explosés à feux très doux !  
Finition à la moutarde à l'ancienne



Boudin & purée

**Ingrédients** – Convives : 2 – Cuisson : Boudin 15 min – Purée : 10 min



4 boudins noirs



Sachet de purée



Huile d'olive



½ L lait



½ L eau

## Préparation

### 1. Boudins

2. Faire revenir les boudins dans une poêle avec un fond d'huile de friture.
3. Tartiner les boudins d'une càs de moutarde.
4. Laisser à couvert au bain marie.

### 5. Purée

6. Faire bouillir 1/2L d'eau.
7. Verser ½L de lait dans l'eau.
8. A ébullition, verser le sachet de flocons de pommes de terre.
9. Laisser gonfler 2 min hors du feu, sans remuer.
10. Puis remuer avec une cuillère en bois.
11. Rajouter 4 càs d'huile d'olive.
12. Rajouter des herbes préparées (Persil & ail)
13. Saler légèrement.
14. Remuer.
15. Rectifier la densité avec du lait et/ou de l'eau.

### 16. Service

17. Garder boudins et purée au chaud.
18. Servir quand la tablee est prête.

\* \* \* 15 janvier 2020 \* \* \*