

## **Boudin blanc au cidre**



**Pour 4 Croquants-Gourmands**

- 4 boudins blancs
- 2 échalotes
- 200 ml de cidre
- 45 g de beurre (20 g + 25 g).

- Éplucher et hacher finement les échalotes.
- Les faire revenir doucement dans une poêle avec 20 g de beurre.
- Lorsque les échalotes sont tendres, ajouter les boudins dans la poêle et les laisser dorer en les retournant.
- Réserver les boudins au chaud.
- Ajouter le cidre dans la poêle et faire réduire de moitié.
- Incorporer alors 25 g de beurre et chauffer pour lier la sauce courte.
- Rajouter les boudins le temps de les réchauffer.
- Servir chaud.

***J'ai accompagné d'un duo de purées pommes de terre et carottes faites maison.***