 **Boudin blanc aux poires**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**boudins blancs**](http://recettes.de/boudin-blanc) **- 2** [**poires**](http://recettes.de/poire) **- Mélange de mâche et roquette   
- 1 poignée de noisettes  
- beurre  
Vinaigrette :**  **- huile d'olive,  
- vinaigre de Xérès   
- sel & poivre du moulin**

Peler le boudin et le couper en tranches épaisses.  
Peler les poires, enlever le cœur et les couper en tranches épaisses.  
Passer les noisettes dans une poêle chaude pour les torréfier, les laisser refroidir et les concasser grossièrement.  
Faire fondre une noix de beurre dans la poêle et faire légèrement dorer les tranches de poires.  
Faire de même avec les tranches de boudin.  
Mettre au centre de chaque assiette, une poignée de salade. Arroser d'un filet de vinaigrette et répartir quelques noisettes.  
Entourer de tranches de boudin chaudes et de lamelles de poires.  
Servir.