 **Folle salade au boudin blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Folle-salade-au-boudin-blanc-P1000692.jpg) **Pour 1 Croquant-Gourmand**

**- ½ boudin blanc  
- une noisette de beurre**  
**- quelques châtaignes cuites**  
**- quelques noix**  
**- quelques feuilles de salade verte**  
**- moutarde**  
**- huile d'olive**  
**- vinaigre de noix**  
**- sel & poivre du moulin**

Nettoyer, laver et essorer la salade, la garder dans un torchon.  
Décoquiller les noix et réserver les cerneaux.  
Retirer délicatement la peau du boudin en faisant une petite entaille sur le haut du boudin et de le déshabiller.  
Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle et y faire dorer le boudin sur toutes ses faces. Le réserver.  
Déposer les châtaignes dans la même poêle et les saisir rapidement en les remuant.  
Rajouter le boudin.  
Au moment de préparer la salade, couvrir la poêle et laisser sur feu doux pendant une dizaine de minutes pour que le boudin et les châtaignes soient bien chauds.  
Pendant ce temps, préparer la vinaigrette en émulsionnant la moutarde, le vinaigre de noix et l'huile d'olive.  
Assaisonner la salade et en tapisser le fond d'une assiette creuse.  
Couper le boudin en rondelles et les déposer sur la salade avec quelques châtaignes et quelques noix.  
Servir sans attendre.