

**Blanquette de boudin blanc aux champignons**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/blanquette-de-boudin-blanc-aux-champignons-p1060967.psd-r-copy.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**boudins blancs**](https://recettes.de/boudin-blanc)  
**- 2 échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 500 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **- 20 g de beurre**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 125 ml de vin blanc**  
**- 125 g de crème fleurette**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Persil**

Retirer la peau des boudins et les couper en rondelles épaisses.  
Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Nettoyer les champignons et les couper en lamelles épaisses.  
Dans une sauteuse, faire fondre le beurre dans l'huile.  
Faire dorer les rondelles de boudin des deux côtés. Les réserver.  
Faire suer dans la même sauteuse les dés d'échalotes et d'ail.  
Ajouter les champignons et laisser revenir en remuant jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.  
Déglacer au vin blanc et le laisser évaporer aux ¾.  
Ajouter la crème, saler & poivrer, porter à ébullition.  
Incorporer les rondelles de boudin, remuer délicatement puis laisser mijoter pendant une dizaine de minutes.  
Répartir dans les assiettes chaudes et saupoudrer de persil haché.  
Servir avec un riz blanc.