

RECETTE CUISINE des GONES

BOUDIN NOIR GRILLE

Ingrédients :

- 4 morceaux de boudin
- 30 gr de beurre
- Sel, poivre
- 2 oignons

Recette:

- Piquer les boudins avec une aiguille pour éviter que le boudin éclate pendant la cuisson.
- Emincez les oignons après les avoir épluché puis mettez les boudins dans une poêle chaude avec le beurre les oignons.
- Salez et poivrez puis laissez cuire 5 minutes, retournez les et laissez cuire 5 minutes à nouveau.
- Servir le boudin avec des pommes (granny Smith) ou une purée de pomme de terre maison.

Bon appétit