



PARTAGEZ VOTRE

PASSION

de la bouffe



RECETTE

Boudin noir à la Poire William

(Recette d'Alexandre Duval de La Maison du Rôti)

INGRÉDIENTS

- 6 boudins noirs
- 2 poires
- 100 ml de Poire William (alcool)
- 150 ml de crème 35 %
- Sel et poivre

PORTIONS

Pour 4 personnes

PRÉPARATION

1. Griller le boudin noir dans une poêle et mettre au four à 380 °F pendant 12 minutes.
2. Prendre la poêle et sauter les poires coupées en quartier dans le beurre.
3. Déglacer avec de la Poire William réduite de moitié.
4. Ajouter la crème 35 % et faire réduire.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Verser la sauce sur le boudin et déguster!



Téléchargez les autres recettes à succès

DES COMMERÇANTS SUR LE SITE DE L'AVENUE !

- mobile.mont-royal.net/recettes •

L'AVENUE DU
MONT-ROYAL

Toujours une bonne adresse

- www.mont-royal.net •

