

Fricassée de boudin blanc truffé et girolles, sauce homard

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de girolles (j'ai pris des surgelées)

4 boudins blancs truffés

20 cl de crème liquide

200 g de bisque de homard

250 g de tagliatelles

2 échalotes

Un peu de beurre

Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les échalotes. Enlever la peau des boudins blancs et les couper en tranches.

Dans une poêle faire fondre un peu de beurre et y mettre les échalotes et les tranches de boudin blanc pour les faire dorer pendant 3 mn environ en remuant.

Faire revenir les girolles dans une autre poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'eau, en remuant. Assaisonner et réserver au chaud.

Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes (voir le temps sur le paquet) et dans une petite casserole faire chauffer la bisque de homard avec la crème.

Égoutter les tagliatelles et les mélanger avec la moitié de la sauce. Les répartir dans les assiettes avec le boudin blanc et les girolles. Émulsionner à la girafe le reste de sauce et en napper les assiettes. Servir sans attendre.

Vin conseillé : un Entre-deux-mers

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>