**Boudin blanc aux morilles en feuilleté**

La Fournaise aux fourneaux

fournaiseaufour.canalblog.com

**ou boudin blanc au porto feuilleté et coquelicot**

**J’adore le boudin blanc mais il y a boudin blanc et boudin blanc ! Je ne sais pas le faire du coup j’en achète très rarement uniquement de qualité car sinon c’est très écœurant.**

**Ceux que j’achète sont trop bons et présentés en petites bouchées comme cela c’est festif, original et délicieux.**

**Pour bien différencier les 2 boudins et ajouter une petite touche fleurie, je parsème des graines de coquelicot (cueillies chez moi) sur celui ai porto.**

**Ingrédients :**

\* 1 rouleau de pâte feuilletée (en carré si possible)

\* 2 boudins blancs

(ici un au porto et un autre aux morilles)

\* des graines de coquelicot

\* quelques morceaux de fromage (ici emmental)

\* un peu de farine

**Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Poser la pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé.

Enlever le boyau des boudins (même s’ils sont en boyau naturel de porc, ce n’est pas agréable à manger).

Poser les boudins l’un à côté de l’autre sur un bord de la pâte feuilletée.

Rouler les boudins dans la pâte bien serrée pour obtenir un gros rouleau.

Poser-le sur un plan de travail légèrement fariné.

Couper la pâte feuilletée en rondelle d’environ 1cm. Oter les 2 bouts de ce rouleau.

Poser chaque rondelle à plat sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Espacer-les régulièrement car cela gonfle.

Sur le boudin au porto, saupoudrer un peu de graines de coquelicot.

Enfourner pendant 15-20 minutes.

Dès que c’est un peu doré, c’est cuit.

Déguster tel que.

**Astuces :**

Je me sers des 2 bouts pincés du rouleau de pâte feuilletée pour faire des barquettes de fromage fondu ! En effet, il y a toujours quelqu’un qui n’aime pas le boudin blanc parmi vos invités et qui du coup aura ses 2 petits feuilletés au fromage quand même !