

Salade de boudin blanc aux pommes, noix, salade, champignons, carottes par Livionna



Ingédients

- ✓ 2 boudins blancs au Porto Madrange
- ✓ De la roquette
- ✓ 1 gros oignon
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 pomme
- ✓ 40 g de noix
- ✓ 400 g de champignons
- ✓ 1 cc d'huile d'olive à la truffe
- ✓ Sel et poivre

Le produit phare



1



15 min



25 min



2

Préparation

Étape 1 Couper les boudins blancs au Porto en tranches.

Étape 2 Hacher l'oignon et le faire revenir avec l'huile d'olive pendant 3 minutes. Y déposer les rondelles de boudins et les champignons, puis laisser cuire pendant une dizaine de minutes.

Étape 3 Couper les pommes en quartiers, les faire revenir dans une seconde poêle avec un fond d'eau pendant 5-10 minutes en fonction de vos goûts.

Étape 4 Râper des carottes et préparer la salade en déposant de la salade, des carottes râpées, les tranches de boudins et les oignons confits, les champignons, les morceaux de pommes, puis ajouter des morceaux de noix, sel et poivre et déguster aussitôt.

Bon appétit!