

Ingrediënten en Recept

- ☐ 3 boudins blancs (comptez 3/4 de boudins par cocotte)
- ☐ 500 grammes de champignons
- ☐ 200 grammes de châtaignes cuites
- ☐ 2 échalotes
- ☐ 300 millilitres de crème liquide
- ☐ Du persil (Facultatif)
- ☐ 150 millilitres de bière (il est possible de mettre du vin blanc, du cidre ou du champagne)
- ☐ Sel et poivre



Recept

Émincer les champignons et les faire revenir pendant 10 minutes dans une poêle avec de l'huile. Les champignons doivent être colorés. **Si à un moment donné il y a trop d'eau dans la poêle, n'hésitez pas à la retirer.**

Pendant que ça cuit, retirer la peau des boudins blancs et les couper en rondelles. Réserver.

Une fois les champignons bien cuits, ajouter une noix de beurre et faire revenir les échalotes ciselées pendant 1 minute.

Déglacer avec la bière et laisser réduire de 3/4. Ajouter les châtaignes. Saler et poivrer.

Verser la crème liquide et la laisser réduire pour concentrer les saveurs. **La sauce est prête quand la crème enrobe bien les champignons.**

Ajouter le persil frais haché (facultatif).

Diviser la sauce dans 4 cocottes.

Disposer les rondelles de boudins blancs en rosace sur la sauce.

Enfourner sous le grill jusqu'à ce que les rondelles de boudins blancs soient colorés.

Bron



https://www.instagram.com/reel/C0qy_arMAGE/



<https://harmonieculisine.com/mes-recettes/cocotte-de-boudin-blanc-aux-champignons-et-aux-chataignes/>

Info Martine Lycke

24/12/2023

Boter in de pan
Champignons bakken tot water verdampt
Ui en sjalot erbij
Laten meebakken
Lookkruiden (= look, peterselie en zout)
200 ml room erbij en laten inkoken
Eventueel wat laten indikken met witte sausbinder
Peper

In ovenschotel letten

Witte worst vel verwijderen in schijfjes erop
(hier kerst: witte worst met rozijnen)

Oven 15 tal minuten op 200°C tot gegratineerd

Fotos

