

## Boudin blanc croustillant à la fondue de poireaux

1 boudin blanc par personne

250 grs de poireaux en rondelles (vous pouvez faire 2 bricks avec les poireaux)

Moutarde - Beurre fondu

Feuilles de brick

Epluchez vos poireaux, lavez-les, coupez en rondelles.

Dans une sauteuse, faites fondre la matière grasse, ajoutez les rondelles de poireaux, laissez compoter sans couvrir, (les poireaux perdraient leur jolie couleur)

Débarrassez.

Allumez le four à 150/160°

Enlevez la peau du boudin.

Étalez une feuille de brick, déposez de la fondue de poireaux, le boudin blanc enduit de moutarde

Repliez les côtés de la feuille, puis enrroulez pour fermer.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la brick de beurre.

Déposez sur une plaque, enfournez à feu doux pour réchauffer le boudin et dorer la brick.

Dégustez avec une salade à l'huile de noisette.

Achetez des boudins blancs de bonne qualité (chez votre boucher ou charcutier) fuyez ceux des supermarchés, faits de mie de pain, de lait, de trucs pour faire de la masse. Oubliez également les appellations (plus ou moins mensongères) de boudin blanc à la truffe, et autres ajouts.

J'ai bien aimé le principe du croustillant de la feuille de bricks mais je crois aimer encore plus les feuilles de filo (2 feuilles par boudin)

Pour donner une autre cachet, vous pouvez employer de la moutarde parfumée, ce ne sont pas les variétés qui manquent, attention qu'elle soit en accord avec du poireau.....