***Sucette de boudin blanc pané au pain d'épice***

**Pour 20 bouchées**

2 boudins blancs

2 cuil à soupe de chapelure fine

1 cuil à café de mélange d'épice pour pain d'épices

1 œuf

Des cures dents

Retirez la peau des boudins blancs et coupez-les en 10 tranches chacun.

Battez l’œuf dans un bol, mélangez la chapelure et les épices à pain d'épices dans un bol ou une assiette creuse.

Passez chaque morceau de boudin blanc dans l’œuf battu puis dans le mélange chapelure-épice.

Versez un filet d’huile d’olive dans une grande poêle, faites-la chauffer puis faites-y dorer les morceaux de boudin blanc panés à feu vif quelques minutes de chaque coté, la panure doit être bien dorée.

Piquer un cure dent dans chaque morceau de boudin blanc pané et voila