

Bouchées au boudin blanc et champignons

Bonjour à toutes et tous,

Vous avez sans doute tous expérimenté cette situation où vous deviez préparer un repas festif sans disposer de temps, voir devoir bosser le jour J jusqu'à 18H ? Galère non ? C'est un peu ma hantise à chaque fois que les fêtes de fin d'année se profilent. Alors je suis souvent à l'affut de recettes express « dé-gainables » en cas de « repas festif au dernier moment ».

L'autre jour, en épluchant mes X (avec X >15) magazines de cuisine dédiés aux fêtes, je suis tombée sur une recette de *bouchées à la reine* détournées en *bouchées au boudin blanc et champignons*. Faciles, rapides, idéales pour des fêtes express, j'ai été tentée d'essayer. Le week-end suivant, elles ont fait le bonheur de mes gourmands. Présentation raffinée, goût travaillé de sauce aux champignons et au vin blanc. Bien vite je l'ai mie de côté et garde précautionneusement au cas où..

J'aimerais donc partager cette recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira.



Bouchées boudin blanc champignons

Recette : Bouchées boudin blanc et champignons

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 pâtes pour bouchées à la reine
- 300 g de boudin blancs (*)
- 200 g de champignons de paris (**)
- 60 ml de vin blanc
- 150 ml de crème
- 2 échalotes
- 20g de maïzena
- 2-3 branches de persil (1 cuillère à soupe haché)
- Sel, poivre

Réalisation

- Faites chauffer vos feuilletés pour bouchées à 60°C.
- Épluchez puis hachez les échalotes. Nettoyez puis émincez les champignons.
- Faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile dans une poêle, puis faites revenir échalotes et champignons pendant 5 à 10 minutes, le temps que les champignons rendent une partie de leur eau.
- Entre temps, coupez le boudin blanc en rondelles. Ajoutez les ensuite aux échalotes/champignons et laissez cuire 5 minutes..
- Délayez la maïzena dans le vin blanc, puis versez le dans la poêle. Laissez réduire 2 minutes environ, que la sauce commence à prendre.
- Ajoutez la crème, sel, poivre et laissez à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit prise.
- Remplissez vos bouchées et servez aussitôt.

Servez ces bouchées boudin blanc et champignon bien chaudes.

Astuces :

- **Accompagnement:** Accompagnez les de riz pour un plat, ou d'un mesclun pour une entrée.
 - **A l'avance :** Vous pouvez préparer la garniture à l'avance puis la conserver au frais une journée avant utilisation.
 - (*) Si vous pouvez, pour ré hausser côté festif, je vous conseille d'essayer de remplacer une partie des champignons de paris par quelques champignons de forêt (cèpes ou morilles séchées que vous aurez ré-hydraté dans un peu d'eau chaude.) et en utilisant un boudin truffé;
 - (**) Pour les végétariens, vous pouvez les décliner avec des quenelles de tofu au champignons (exemple : marque SOY en magasin bio).
-