

# **BOUDINS BLANCS EN PANURE DE NOISETTES**

*POUR 6 PERSONNES*



- 3 boudins blancs
- 1 œuf
- Poudre de noisettes

Couper le boudin en tranches de 1 ou 2 cm

Enlever la peau.

Les tremper dans l'œuf battu et la chapelure de noisette.

Faire cuire à la poêle dans du beurre ou de l'huile.

Présenter en mini brochettes ou dans une cuillère