

Boudin en papillotes

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 mn, cuisson : 20 mn.

4 portions de boudin, une cuillerée d'huile, 4 feuilles d'aluminium.

Piqueter chaque boudin des deux côtés sans les ciseler et envelopper chacun d'eux dans un morceau d'aluminium bien huilé formant papillote.

Les faire cuire doucement, sur le gril pendant 20 mn, les servir avec une purée d'oseille.

Note : la cuisson du boudin en papillote permet à celui-ci de ne pas éclater.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.