

BONBON CROUSTILLANT : CHÂTAIGNE/BOUDIN NOIR

Pour 4 personnes : du boudin, 4 Feuilles de brick ou galettes de riz, 12 châtaignes, 50 g de beurre et de l'huile de noix

- Mélanger le boudin et les châtaignes tout cela coupé en petits morceaux
- Assaisonner avec un peu d'huile de noix, sel, poivre
- Préparer les feuilles de brick ou galette de riz
- Garnir avec la préparation, fermer
- Badigeonner avec un peu de beurre fondu et cuire au four 10 mn environ, jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.
- Servir chaud avec une salade.

