



Collations

Boudin noir et lard en brochettes, chutney de tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 boudin noir
8 tranches de lard petit déjeuner (gehalveerd)
1 noix de beurre
2 cuillères à soupe de miel
chips de légumes

Pour le chutney de tomates

4 tomates (à maturité, coupées en dés)
1 poivre (fort épépiné et haché menu)
1 oignon rouge (finement émincé)
100 grammes de sucre brun
1 décilitre de vinaigre de vin, rouge
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
1 cuillère à soupe de graines de fenouil
1 cuillère à soupe poivre noir
1 anis étoilé

Méthode de préparation

Commencez par le chutney de tomates. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et laissez réduire pendant 20 minutes.

Grillez le lard pour qu'il soit bien croustillant puis badigeonnez-le de miel. Dépiautez les boudins et tranchez-les en rondelles de $\pm$ 1,5 cm d'épaisseur. Faites-les rôtir dans le beurre 7 minutes de chaque côté pour bien les croûter. Enfilez en alternance boudin et lardons sur des bâtonnets à brochettes. Servez avec le chutney.

Ajouter [les chips de légumes](#).

Conseil: Pas un fan de chips de légumes? Servez des quartiers de pommes de terre!



Recommandé par

