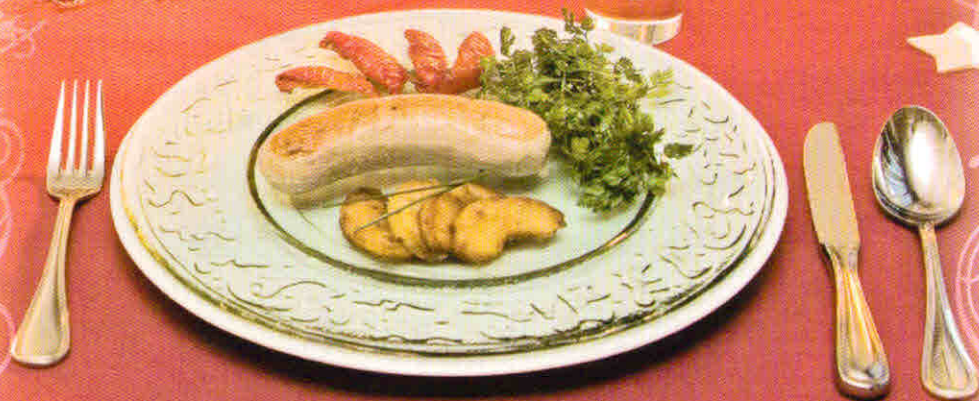


De la rencontre
des hommes et des saveurs est né

Le Sublime



Un produit fabriqué par votre "Relais Charcutier".

Retrouvez toute l'actualité des
"Relais Charcutiers en Lorraine"
sur www.bctlorraine.org

Relais
Charcutiers
en Lorraine



Davifrais



BANQUE POPULAIRE
LORRAINE CHAMPAGNE



Le Sublime aux pommes caramélisées et son Mesclun au balsamique

Réchauffer votre boudin blanc dans de l'eau chaude à 70° max.
(pas d'ébullition) pendant une dizaine de minutes.

Éplucher votre boudin blanc.

Mettre une grosse noix de beurre dans une poêle anti adhésive ,
et la faire chauffer sans coloration .

Faire dorer le boudin blanc sans exagération
pendant 5 mm de chaque côté.

Réserver au chaud au four.

Dans la même poêle, faire caraméliser vos pommes
coupées en quartiers à feu vif.

Éponger vos pommes sur un papier absorbant,
les disposer harmonieusement dans une assiette,
assaisonner votre mesclun avec huile d'olives,
 vinaigre balsamique, sel et poivre.

Disposer votre boudin très chaud, votre salade,
vos pommes sur l'assiette et servir.

Bon appétit.

Le Sublime : subtil mélange de boudin blanc traditionnel,
de foie gras, d'aiguillettes de canard, de pistaches
concassées, le tout relevé d'un doigt de jus
de truffes et de porto.