

## SUCETTES DE BOUDIN BLANC MI CROQUANTES MI FONDANTES

- **Type de plat :** Amuse-gueule
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 4 min
- **Calories :** Moyen



### Ingrédients pour 10 personnes

- **2 boudins blancs**
- **2 blancs d'œuf**
- **50g de noisettes**
- **50g de pistaches non salées**
- **50g de pain d'épice**
- **50g de graines de sésame**
- **30g de beurre**
- **2 càs de farine**
- **1 càs d'huile**

### Étapes de préparation

1. Enlever la peau du boudin, le couper en rondelles de 0,5cm d'épaisseur.
2. Fariner les rondelles. Méthode efficace: enfermer les rondelles avec la farine dans un sac de congélation, bien secouer, récupérer les rondelles dans une passoire et secouer pour tamiser l'excédent de farine.  
Piquer chaque rondelle sur une pique en bois.
3. Griller séparément les noisettes et les pistaches, dans une poêle à sec. Enlever les éventuelles peaux en frottant les fruits torréfiés dans un linge propre. Hacher les fruits secs pas trop fin, et disposer dans des petits bols.  
Griller le pain d'épice au four, à la poêle, ou au grille-pain, sur chaque face. Laisser refroidir et durcir. Réduire en poudre grossière au mixer.
4. Battre légèrement les blancs d'œuf. Idéalement, les verser dans un récipient étroit (de la même largeur que les rondelles de boudin) pour faciliter le trempage.
5. Plonger chaque rondelle de boudin fariné dans le blanc d'œuf, puis dans les noisettes, pistaches, ou pain d'épice ou graines de sésame pour bien les enrober. Appuyer un peu avec les doigts pour que les noisettes adhèrent bien.  
Réserver 30 minutes au frais sur un papier cuisson, sans que les rondelles ne se touchent.  
Faire dorer les sucettes à la poêle, dans un peu de beurre et d'huile.  
Servir tiède.
6. Pour la présentation, on peut piquer les sucettes dans une plaque épaisse de frigolite, éventuellement recouverte de papier (qu'on aura découpé à bonnes dimensions à l'aide d'un couteau à lame fine bien aiguisé).

