Crème de boudin blanc en canapé

Avec les verrines et les siphons, les canapés sont devenus les oubliés de nos apéritifs. La dernière fois que j’ai eu du monde à la maison, j’ai eu envie de faire un peu différent. Voici donc une recette de canapé à la crème de boudin blanc simple, rapide et goûteuse pour vos apéritifs !

Pour 1 fournée : 1 sachet de toasts ronds – 4 boudins blanc – 1cc de cannelle moulue – des pistaches non salées – 2CS de crème liquide entière – 2CS de crème fraîche épaisse entière – Sel/Poivre.

Commencez par retirer la peau des boudins crus et coupez-les en dés. Placez-les dans un plat allant au micro-ondes.

Ajoutez la crème liquide, salez, poivrez et terminez par la cannelle. Mélangez bien. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant quelques minutes. Quand le boudin est cuit, mélangez de nouveau et lissez avec un mixer plongeant. Ajoutez une 1e cuillère de crème épaisse et mélangez. La consistance doit être crémeuse et pas trop liquide (ça doit se tenir sur un toast). Si la texture est encore trop épaisse, ajoutez la dernière cuillère de crème. Rectifiez l’assaisonnement si nécessaire.

Placez la crème dans une poche munie d’une douille lisse large. La mise en place sera bien plus facile. Réservez à température.

Au moment de l’apéritif. Faites griller vos tranches au grill quelques minutes. sortez-les et faites les tiédir sur une grille pour qu’ils ne se ramollissent pas. A l’aide de la poche, placez une dose de crème de boudin sur chaque toast. Placez des pistaches sur le dessus (elles peuvent être entières ou concassées). Garnissez un plateau avec vos canapés

et servez !