

MINIS

**ASTUCE :** ces bouchées peuvent être servies chaudes ou froides.



## Bouchées bretzel au boudin blanc et moutarde

Pour 10 bouchées :

.....

**2 malitz, Art. n° 5096**

**2 boudins blancs**

**moutarde sucrée**

**persil**

.....

- 1 Couper les malitz en tranches et laver le persil.
- 2 Verser de l'eau dans une grande casserole et porter à ébullition. Retirer du feu. Dès que l'eau cesse de bouillir, y tremper les boudins blancs pendant environ 10 minutes, recouvert d'un couvercle. Peler ensuite les saucisses et couper en rondelles.
- 3 Garnir une tranche de malitz avec une rondelle de boudin, décorer d'une noisette de moutarde et de persil.