



## Une recette Prosper Montagné



Club Gastronomique Prosper Montagne, Siège Administratif: 45 rue Saint-Roch - 75001 Paris, Siège Social : CCI, 3 Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne  
[www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr) email : [info@club-prosper-montagne.fr](mailto:info@club-prosper-montagne.fr)

Alain Rosay, Charcutier à Arpajon vous propose la recette suivante :



### Boudin noir Maison

#### Progression de la recette:

Cuire le gras, le filtré pour retirer le saindoux

Faire cuire les oignons

Mélanger 1/3 sang, 1/3 d'oignons et 1/3 de gras.

Embosser dans le boyau, le jeter dans l'eau bouillante puis aérer l'eau

Cuisson environ 12 à 15 minutes.

*Bonne dégustation.*

#### Les ingrédients pour 4 personnes:

- Sang
- Gras
- Oignons
- Sel , poivre
- Epices
- 1 litre de lait
- 500 g de crème

Charcuterie Rosay  
46 Grande Rue  
91290 ARPAJON

Tél: 01 64 90 02 30  
[www.charcuterierosay.com](http://www.charcuterierosay.com)