

Boudin noir aux pommes

Ingrédients pour 2 personnes

250 g de boudin noir
300 g de pommes reinettes
60 g de beurre
sel, poivre

Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles. Cuisez-les doucement à la poêle pendant 15 minutes, dans la moitié du beurre.

Pendant ce temps, coupez le boudin en quatre morceaux. Faites-les cuire à la poêle à feu vif, dans le restant du beurre, pendant 10 à 15 minutes.

Servez le boudin sur les pommes salées et poivrées.

Préparation: 10 mn Cuisson: 15 mn

Le secret de la réussite: Il existe autant de variétés de boudins noirs que de charcutiers; toutefois pour cette recette, choisissez un boudin enrichi de pommes et saupoudrez-le, au moment de sa cuisson, de cannelle.

Le bon conseil: Versez une ou deux cuillerées à café de jus de citron sur les pommes, en fin de cuisson, pour renforcer leur goût acidulé.

Classification: France (pays d'origine), porc (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo