

JOYEUSES FÊTES!



Le boudin aux pommes

Voilà une recette que l'on peut faire pour les fêtes de fin d'année, mais pas seulement. Il est préférable d'acheter son boudin en boucherie et non au supermarché. C'est bien meilleur ! Et si vous aimez les truffes, vous pouvez choisir la version aux truffes.

Personnellement, j'ai une grosse préférence pour le boudin blanc, par opposition au boudin noir. Mais la recette est la même. Les pommes se marient avec les deux.

Et elle est ultra simple.

Pour 2 parts



3 ou 4 pommes moyennes
2 parts de boudin
du beurre pour la cuisson du boudin.
de l'eau pour la cuisson des pommes





1. Éplucher les pommes et enlever la partie centrale. Les laver et les couper en morceaux.
2. Les placer dans une casserole avec un fond d'eau et les laisser cuire à feu doux pendant environ 30 minutes. Surveiller et rajouter de l'eau au besoin pour éviter que ça s'accroche.
3. La cuisson du boudin prend environ 15 minutes à la poêle. Vous pourrez le retourner à mi cuisson pour qu'il dore des deux côtés. Vous saurez qu'il est cuit quand la peau craquera et que le boudin "s'ouvrira".
4. Quand les pommes sont cuites, vous pourrez ajouter un peu de sucre si c'est trop acide à votre goût.





Le boudin aux pommes

Pour votre proche aidé, il sera important de séparer la chair du boudin de la peau qui peut s'avérer trop dure, mais pas d'inquiétude ! C'est très facile une fois que c'est cuit !

Puis vous pourrez simplement écraser la chair du boudin et la mélanger à la compote.

