

FEUILLETÉS AU BOUDIN NOIR



LA RECETTE



BOUDIN NOIR MAISON VIVANT



Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 20 min
- Temps total : 30 min

Ingrédients :

- 1 boudin noir Maison Vivant
- 1 pâte feuilletée
- 1 pomme
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Étalez la pâte et prélevez des cercles de 4 cm de diamètre avec un verre.

Disposez des petits morceaux de pomme et de boudin. Refermez avec un autre cercle de pâte.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le jaune d'œuf avec un peu de lait.

Avec la pointe d'un couteau, faites un petit croisillon sur le dessus.

Enfournez pendant 25 minutes à 180°C.

Servez et dégustez !