

VERRINE AU BOUDIN ET AUX 2 POMMES



LA RECETTE



BOUDIN NOIR MAISON VIVANT



Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 25 min
- Temps total : 45 min

Ingrédients :

- 1 Boudin noir Maison Vivant
- 1 petit oignon
- 10 brins de ciboulette
- 3 pommes de terre
- 2 pommes
- 60gr de beurre

Préparation :

Pelez et ciselez l'oignon. Pelez, épépinez et coupez les pommes en cubes.

Faites blondir la moitié du beurre dans une poêle et **ajoutez** y l'oignon 5 minutes, puis les cubes de fruits et continuez la cuisson encore 10 min.

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Égouttez-les et pelez-les encore chaudes.

Écrasez-les à la fourchette avec le beurre restant, les pommes cuites et la ciboulette. salez, poivrez.

Cuisez le boudin dans une poêle différente pendant 10 minutes et ne gardez que la peau.

Répartissez les deux mélanges dans les verrines en terminant par le mélange aux 2 pommes et **passez au four** préchauffé à 200°C pendant 5 minutes.

Servez et dégustez !