

BOUDINS BLANCS AUX POMMES FONDANTES

Décembre 2003 (Révisé en novembre 2019)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 2 boudins blancs
- ★ 3 pommes Royal Gala (600 g)
- ★ 70 g de beurre (40 + 30)
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- ★ 1 demi-cuillère à café de gros sel de Guérande

Ustensiles : Casserole, 2 poêles

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,75 € (soit 1,88 € par personne)



Recette :

Couper les pommes en quatre, les épépiner et les éplucher. Débiter les quartiers en lamelles épaisses. Dans une large poêle faire fondre 40 g de beurre, verser les pommes et laisser cuire à feu doux en les retournant de temps en temps avec une spatule en bois durant 10 minutes. Porter à ébullition une casserole d'eau additionnée de gros sel, y placer les boudins et laisser 5 minutes à frémissement; les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer les pommes avec une cuillère à soupe de sucre et laisser fondre et légèrement caraméliser en retournant souvent pendant une dizaine de minutes. Dans une poêle faire fondre 30 g de beurre et à feu très doux laisser dorer les boudins en les retournant souvent. Ajouter le reste du sucre sur les pommes et poursuivre la cuisson encore 10 minutes en retournant régulièrement. Servir le boudin chaud et doré entouré des pommes fondantes et caramélisées.

Boisson :

Un Beaujolais Villages servi à 14°C ou un Menetou-Salon blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.