



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Boudin noir aux oignons et pommes cannelle .



### *Ingrédients :*

- 1 boudin noir aux oignons
  - Châtaignes pelées au feu
  - 1 pomme golden
  - 3 oignons
  - Cannelle
- 
- Ciseler les oignons en fines lamelles
  - Éplucher et détailler la pomme en lamelles, dés et rondelles
  - Découper le boudin en deux, une partie restera entière l'autre sera émiettée
  - Faire revenir à la poêle pendant 5 minutes les boudins et les pommes
  - Incorporer les châtaignes entières et en morceaux
  - Parsemer de cannelle et bien mélanger

*Astuce : Hormis pour la décoration, éviter d'ouvrir le boudin sinon il se disperse*

