



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

. Cake boudin pomme et figes .



Ingrédients :

- 1 boudin blanc aux morilles
- 1 pomme golden
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 100 g de farine
- 125 ml de lait
- 3 gros oeufs
- 50 g de gruyère râpé
- 50 g de Maïzena
- 6 figes moelleuses
- Sauce aux morilles
- Sel, poivre, paprika

- Couper le boudin en dés, faire revenir avec un peu d'huile, puis ajouter la sauce aux morilles
- Incorporer la sauce pour bien imbiber les dés de boudin
- Peler et couper la pomme, couper les figes
- Dans un saladier tamiser la farine et la Maïzena, ajouter la levure puis les oeufs, bien mélanger
- Ajouter le lait et l'huile jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Mettre les ingrédients dans un saladier
- Ajouter une cuillère de farine, en imbiber les ingrédients, bien mélanger
- Disposer dans un moule avec du papier sulfurisé
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 55-60 minutes

Astuce : Pensez aux épices ou d'autres ingrédients salés pour relever la saveur du boudin blanc

