



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

. Pomme au boudin blanc .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 boudin blancs aux morilles
- 2 figues fraîches
- 2 noix de beurre
- 2 pommes Boskoop
- Cumin, cannelle
- Sel, poivre

- Peler, évider et couper en rondelles les pommes, égaliser la taille et la base des rondelles
- Faire revenir les rondelles de pomme quelques instants dans le beurre
- Ajouter une pincée de cannelle, mélanger délicatement pour en imprégner chaque rondelle, réserver
- Faire revenir le boudin blanc dans du beurre et une pincée de cumin
- Retourner régulièrement le boudin afin de le cuire uniformément
- Surveiller la cuisson pour qu'il ne colore trop
- Laver puis couper en quartier les figues fraîches
- Accompagner d'une salade verte et de vinaigre balsamique

Conseils :

- Faire une sauce légère à la cannelle pour napper délicatement l'ensemble
- Trouver une astuce pour faire tenir les rondelles de pommes et de boudin à la verticale

