



Porc

# Boudin noir aux pommes



**35 min** **20 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**535**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

600 g **Boudin noir**

800 g **Pomme(s)**

20 g **Beurre**

1 **Poivre noir**

## Étape 1

### Préparation des pommes

- 1 Éplucher les pommes, retirer le trognon et les couper en dés.
- 2 Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter les pommes et faire cuire doucement pendant 5 minutes. Mélanger de temps en temps.
- 3 Attention, il faut que les pommes restent un peu fermes. Elles ne doivent pas être de la consistance d'une compote, il faut donc bien surveiller la cuisson et ne surtout pas ajouter d'eau.

## Étape 2

### Cuisson du boudin noir

- 1 Couper le boudin noir en parts égales.
- 2 Percer le boudin à l'aide d'une fourchette afin que ce dernier n'éclate pas lors de la cuisson. Cette astuce est également valable pour le boudin blanc.
- 3 Faire revenir le boudin noir avec les pommes pendant 10 minutes jusqu'à ce que la peau soit un peu croustillante. Ajouter le poivre au dernier moment.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Servir dans chaque assiette un morceau de boudin noir et 3 cuillères à soupe de pommes dorées.