

Boudin noir aux pommes

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **2** (1.76€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **15mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Le boudin noir est l'une des plus anciennes charcuteries connues, qui remonte à l'antiquité. Nous vous proposons dans ce kit son association la plus courante : la pomme !

Un kit rapide à préparer pour les amateurs de boudin noir.

Et pour la star de ce plat, nous vous proposons les boudins noirs de la maison Hardouin, gage de sa savoir-faire et de qualité.

Ingrédients :

- **40 g** de Beurre doux
- **1 pièce** de Boudin noir
- **2 pièce** de Pomme Golden



Etales de préparation :

- 1 Coupez les pommes en quartiers en enlevant la peau et les pépins. Coupez chaque quartier en 2 pour faire 8 morceaux par pomme.
- 2 Faites-les dorer doucement à la poêle dans 20 g de beurre en les retournant régulièrement pendant 15 minutes.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire à feu vif dans une autre poêle les boudins noirs dans le restant du beurre. Une fois saisis sur toutes les faces, faites-les cuire à feu modéré pour ne pas éclater le boyau.
- 4 Salez et poivrez les pommes et les boudins.

- 5 Présentez les boudins noirs entourés de pommes.