

Aumônière de boudin blanc aux pommes caramélisées

Préparation : 20 à 30 min / Cuisson : 30 minutes

Coût de la recette : Moyennement coûteux

Niveau de difficulté : Très Facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 boudins blancs (nature ou aux morilles)
- 2 pommes à cuire (type Boskoop)
- 1 càs de sucre roux
- 2 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane (ou anis étoilé)
- 2 bâtons de cannelle
- 1 petite noisette de beurre
- 8 feuilles de brick
- 10cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- quelques brins de ciboulette



Préparation :

1. Découper les boudins blancs en rondelles moyennement épaisse puis les faire revenir dans une poêle antiadhésive sans matière grasse à feu doux pendant environ 10 minutes puis réserver.
2. Laver, éplucher puis couper en morceaux les pommes. Faire fondre la petite noisette de beurre dans une poêle. Y ajouter le sucre roux et les morceaux de pommes afin de les caramélisées.
3. Baisser le feu pour prolonger la cuisson doucement (les pommes doivent être fondantes mais il doit rester des morceaux).
4. Ajouter les clous de girofle, les bâtons de cannelle et les étoiles de badiane pour rappeler les saveurs de Noël.
5. Préparer vos aumônières en superposant 2 feuilles de brick. Disposer au centre quelques rondelles de boudin blanc puis quelques morceaux de pommes. Refermer l'aumônière à l'aide de quelques brins de ciboulette puis badigeonner avec le lait $\frac{1}{2}$ écrémé (à l'aide d'un pinceau).
6. Confectionner les 3 autres aumônières.
7. Passer au four environ 10 minutes puis déguster !

Astuces : Vous pouvez accompagner cette préparation avec une salade de mâche par exemple pour un peu plus de fraîcheur.