



BOUDIN EN HABIT CROUSTILLANT



Pour 4 personnes :

- 4 portions de boudin noir
- 4 feuilles de pâte à filo
- 6 pommes un peu acides et se défaisant à la cuisson
- Un peu de beurre fondu, sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

Éplucher les pommes et les cuire tout doucement sans aucun ajout sauf un tout petit peu d'eau si elles se dessèchent trop. Lorsqu'elles sont cuites, saler un peu éventuellement et poivrer.

Plier chaque feuille de filo en deux, poser un morceau de boudin dessus et refermer comme un paquet. Avec un pinceau passer un peu de beurre fondu sur la pâte, mettre dans un plat et cuire environ 8 à 10 mn en surveillant pour que la pâte ne brûle pas.

Servir avec une cuillerée de compote.