

## **BOUDINS BLANCS, POMMES CARAMÉLISÉES ET CHUTNEY AUX TROIS FRUITS**

### **Pour 2 personnes**

- 2 boudins blancs truffés
- 1 pomme rouge
- 1 c à soupe de sucre
- Beurre
- Sel, poivre

### **Pour le chutney :**

- 1 pomme
- 4 tranches d'ananas
- 1 poire
- 2 racines de gingembre ou 1 c à café de gingembre en poudre
- 50 g de cassonade
- 10 cl de vinaigre de cidre, on peut réduire à 5
- 2 clous de girofle
- Quelques grains de coriandre
- Mélange de baies ou 1 c à café de baies roses

On commence par préparer le chutney...Coupez les fruits en petits cubes... Râpez le gingembre pelé s'il se présente en racine...

Portez à ébullition le vinaigre de cidre (je pense qu'on peut mettre seulement 5 cl) avec la cassonade et le mélange de baies, les clous de girofle et les grains de coriandre... Arrêtez la cuisson dès la dissolution complète du sucre...

Ajoutez les fruits et le gingembre, mélangez. La recette préconise une cuisson à couvert mais si on veut que le vinaigre s'évapore il faut cuire à feu doux sans couvrir pendant 45 minutes en remuant de temps en temps... Laissez refroidir 30 minutes...

Pendant ce temps, lavez la pomme rouge avec leur peau, coupez en deux puis chaque moitié en trois...

Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle, piquez les boudins blancs truffés (cherchez les truffes !) pour ne pas qu'ils éclatent et les faire cuire en salant et poivrant 5 minutes de chaque côté...

Parallèlement, faire fondre dans une autre poêle un peu de beurre et y faire caraméliser les morceaux de pomme avec le sucre...Dressez ensuite sur des assiettes à votre convenance...