



BOUDIN BLANC AU CHORIZO ET AU CHUTNEY



Facile

**Préparation: 15 mn si on fait le chutney
5 mn si le chutney est déjà fait**

Cuisson: 3 mn

Pour une trentaine de bouchées:

2 boudins blanc
30 tranches de chorizo très, très fines
Quelques cuillerées de chutney
1 noisette de beurre

Pour le chutney:

150 ml de vinaigre de vin blanc
100 g de sucre de canne
4 oignons moyens
3 belles pomme acides
Sel et poivre
1 càc d' huile neutre

Le chutney:

Eplucher les oignons et peler la pomme.

Emincer les premiers et couper la seconde en petits dés.

Dans une grande casserole, mettre les pommes, les oignons, ajouter le vinaigre de vin, le sucre, le sel et le poivre. Laisser cuire à feu doux pendant un dizaine de minutes sans surveillance particulière, après,, lorsque les pommes et les oignons commencent à confire, remuer régulièrement et surveiller la couleur. Le chutney doit être caramel clair et ressembler à une marmelade épaisse.

Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Les bouchées:

Couper les boudins en biseau en tranches de 4 ou 5 mm d'épaisseur. Les faire revenir quelques secondes à la poêle sur une seule face pour les réchauffer. Poser sur le côté non "cuit" une fine tranche de chorizo et un noisette de chutney à température ambiante.