



FEUILLETES DE BOUDIN BLANC – COMPOTEE DE POIRE ET D'OIGNONS

pour 6 personnes :

6 boudins blancs non truffés - 300g pâte feuilletée (si possible maison) pur beurre - 2 gros oignons - 2 poires fermes - 40g beurre - huile de pépins de raisin - 2 càs sucre en poudre - 10cl vin rouge - 2 jaunes d'oeufs –

Dans une casserole, fondre dans le beurre les oignons finement émincés et les poires épluchées et taillées en petits cubes. Ajouter le sucre, le vin et laisser cuire ~30minutes sur feu moyen en remuant pour caraméliser.

Préchauffer le four à 210° (th.7). Saisir 30 secondes à la poêle les boudins pelés avec un peu d'huile de pépins de raisin.

Étaler la pâte en 6 rectangles. Répartir la compotée au centre des 6 rectangles. Déposer un boudin sur chaque, refermer délicatement en soudant les bords au jaune d'oeuf.

Dorer au pinceau chaque rouleau. Cuire 15 à 20 minutes.

Servir chaud.