



FEUILLETES POMMES/FIGUES ET BOUDIN BLANC

Pour 6 personnes :

2 boudins blancs - 1 grosse pomme golden - 3 figues séchées moelleuses - 30g beurre + 15g - 2 càs miel d'acacia - 12cl d'eau - 150g pâte feuilletée –

Eplucher et tailler la pomme en pts cubes. Les faire revenir au beurre (30g). Ajouter le miel, les figues coupées en pts mcx et 12cl d'eau. Couvrir la casserole, laisser cuire 30min sur feu doux afin d'obtenir une compote légèrement caramélisée.

Retirer le couvercle 5min avt la fin pour évaporer le reste du jus.

Préchauffer le four à 190° (th. 6).

Saisir à la poêle et au beurre (15g) les boudins entiers. Ôter la peau des boudins et les trancher.

Étaler la pâte. Découper en forme de coeur à l'aide d'un emporte-pièce.

Répartir la compote sur les coeurs puis ranger les tranches de boudin dessus. Poivrer.

Mettre à cuire 10min au four. Servir bien chaud.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr