

Terrine de boudin noir aux pommes



Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Repos : 12 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de boudin noir aux oignons

3 grosses pommes (boskoop, golden ou idared)

2 c à s d'huile

25 g de beurre

2 c à s de sucre

Baies roses

Sel et poivre du moulin

Peler le boudin et l'écraser grossièrement à la fourchette.

Couper les pommes pelées en quartiers et retirer le coeur. Chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle et y cuire les quartiers de pommes 5 mn environ en les retournant à mi-cuisson et en les parsemant de sucre jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Les assaisonner et les réserver sur un plat.

Étaler une couche de pommes dans une petite terrine et la couvrir de quartiers de pommes. Continuer ainsi en alternant les couches et terminer par des pommes. Tasser légèrement et parsemer de baies roses écrasées entre les doigts. Couvrir la terrine et la mettre au frais au moins 12 h.

Servir la terrine coupée en tranches avec une salade verte aux noix et des tranches de pain de campagne grillées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>