



Faire une compote de pommes (la compote doit être assez liquide) ajouter 3 à 4 feuilles de gélatines
Mettre dans un plat à rebord un film étirable, et verser la compote sur une épaisseur d'1/2 cm, laisser prendre au réfrigérateur,
Faire fondre le boudin dans un poêle, à consistance crémeuse, attendre qu'il soit bien froid pour monter le mille-feuille sinon la gelée va fondre.
Sur le dessus j'ai mis de la sauce décorative de betterave

On dirait un gâteau, mais non, c'est une entrée plein d'effet



Imprimer la recette