

Hamburger de Boudin Basque aux Pommes

Ingrédients pour vingt pièces :

- 1 conserve de boudin Basque Pierre Oteiza
- 2 pommes
- 1 pâte feuilletée
- beurre

Préchauffez votre four à 200°C.

Pelez les pommes, les couper en dés et faites-les caraméliser doucement dans une poêle avec du beurre.

Découpez des petits cercles (j'ai pris un bouchon en métal qui se visse de bouteille) dans la pâte feuilletée. (Une quarantaine)

Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les mettre sur une plaque allant au four.

Les faire cuire 5 minutes jusqu'a ce qu'il soit levé et doré.

Les sortir du four et les réserver. Garder la moitié des feuilletées pour le haut du hamburger de coté.

Remplir les autres d'une couche de pommes caramélisées, ajouter sur le dessus un peu de boudin Basque et fermer avec le feuilleté pour former un hamburger.