

Pommes... ... au boudin



Pour 4 personnes :

4 pommes (*ici, Pink Lady*)

4 boudins (*aux pommes, aux oignons, etc*)

40 g de beurre

Sel et poivre

- Préchauffer le four à 220°C.
- Couper les pommes aux 2/3 et les vider (*mais pas trop, pour ne pas qu'elles s'écrasent à la cuisson*). Saler, poivrer et déposer une noisette de beurre au centre.
- Recouvrir chaque pomme de son chapeau, les déposer dans un plat à gratin beurré et mettre au four pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, retirer la peau des boudins et faire revenir le contenu dans une poêle, avec le reste du beurre, pendant 10 minutes, afin de faire légèrement griller le tout.
- Quand les pommes sont presque cuites, les remplir de boudin grillé (*mais pas trop !!!*), remplacer le chapeau et remettre 5 minutes au four.

B
I
S
S
A
N
D
R
A