



BROCHETTE DE BOUDIN BLANC PANNE

Pour 6 personnes :

3 boudins blancs, 3 pommes type "golden", un oeuf, un peu de farine, 3 tranches de pain d'épices, un peu de beurre

Glisser les tranches de pain d'épices dans un four tiède (50° par exemple) et les oublier pendant 1 heure. Enlever la peau des boudins blancs et les trancher en rondelles épaisses d'environ 1,5 cm, faire 3 rondelles par personne (ne pas utiliser les 2 bouts des boudins).

Lorsque le pain d'épices est bien sec, le mixer pour en faire de la chapelure. Préparer 3 coupelles, mettre dans l'une un peu de farine, dans l'autre 1 oeuf battu, dans la troisième la chapelure de pain d'épices. Passer les rondelles de boudin dans cet ordre (farine, oeuf, pain d'épices) dans les 3 coupelles et les enfiler sur une petite brochette.

Trancher les pommes en rondelles épaisses, (ne prendre que les rondelles du centre, vous croquerez le reste !! et enlever le coeur avec un vide pomme). Faire fondre un bon morceau de beurre dans une poêle, lorsqu'il est mousseux, faire dorer les pommes pour leur donner une belle coloration sans chercher à les cuire trop. Réserver au chaud sur un plat. Remettre un peu de beurre dans la poêle et faire dorer les brochettes de boudin blanc des deux côtés. Poser les brochettes sur une tranche de pomme poêlée et servir aussitôt.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com