

La Marmite de Claude

MINI BOUDINS BLANCS AUX POMMES ET AU LARD

INGREDIENTS (à multiplier par le nombre de cuillères)

1 mini boudin blanc
1/8 de pomme
1/3 de tranche de poitrine fumée
beurre et huile

RECETTE

Éplucher et évider la pomme, la couper en huit quartiers, mettre du beurre dans une poêle, y faire revenir les morceaux de pomme, (ou les disposer à plat sur une assiette, recouvrir d'un film alimentaire et faire cuire au micro-onde 1 à 2 mn).

Dans une autre poêle, chauffer du beurre et de l'huile à feu moyen et faire revenir les boudins jusqu'à coloration dorée.

Disposer un quartier de pomme dans chaque cuillère.

Faire revenir dans une poêle les tranches de poitrine coupées en 3 et disposer sur chaque pomme.

Couper les boudins en deux et poser sur la poitrine un ou deux morceaux de pomme suivant grosseur.

Déguster ces cuillères froides ou tièdes.