



Les plats principaux

Burger de Granny Smith, boudin blanc pané et chou rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pommes (granny smith, coupées en rondelles)
1/4 chou rouge (râpé finement)
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
2 boudins blancs (coupés en tranches)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
100 grammes de farine
4 pains hamburger
1 œuf (battu)
chapelure
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Passez les tranches de boudin blanc une par une dans la farine, le jaune d'œuf et la chapelure. Réservez-les.

Étuvez brièvement le chou rouge dans un peu d'huile d'olive en veillant à ce qu'il reste croquant, déglacez au vinaigre balsamique, salez et poivrez.

Enfournez les petits pains hamburgers durant 5 minutes à 180°C tandis que vous rôtissez les tranches de boudin bien dorées dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Ouvrez les petits pains en deux, tartinez-les de mayonnaise et garnissez de morceaux de Granny Smith.

Déposez ensuite le chou rouge et le boudin blanc croustillant puis terminez par une petite couche de Granny Smith. Refermez les petits pains.

Ustensiles de cuisine

Four

