



Les plats principaux

Boudin noir sur pain d'épices avec pomme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 boudins noirs (en rondelles)
12 tranches de pain d'épices
4 pommes Jonagold (en morceaux)
2 cuillères à soupe de sucre candi
4 brins de persil
beurre

Méthode de préparation

Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et faites-y rôtir les dés de pomme. Saupoudrez de sucre et faites caraméliser.

Cuisez les rondelles de boudin dans du beurre chaud et rôtissez le pain d'épices des deux côtés dans une poêle antiadhésive.

Déposez 3 tranches de pain d'épices sur chaque assiette, dessus les rondelles de boudin et enfin les dés de pomme. Garnissez avec le persil.

