



2 personnes



30 min



45 min

## Boudin noir poêlé aux pommes

Pelez les pommes et coupez-les en 4 .

Trempez les quartiers dans le jus du citron et réservez le jus que vous agrémenterez de sucre.

Coupez les quartiers encore en 2 .

Faites revenir les quartiers dans un peu d'huile d'olive.

Laissez dorer et retournez assez souvent. Lorsque les quartiers commencent vraiment à se dessécher, verser petit à petit le jus de citron sucré (les pommes vont achever leur cuisson en caramélisant !).

Retournez les pommes pour obtenir une couche des 2 côtés et laisser cuire encore quelques minutes.

Réservez au chaud.

Pendant ce temps, dans une autre poêle, faites revenir vos 2 morceaux de boudin avec un peu d'huile d'olive. Il faut le saisir (feu fort) mais

250g de boudin noir  
3 pommes Golden  
Huile d'olive

Citron

Sucre

attention à la suite de la cuisson qui doit rester douce pour ne pas rompre le boyau.

Faites cuire le boudin de tous les côtés. Lorsque le boyau s'est rétracté (aux extrémités) et que la surface est bien noire, servez le boudin, accompagné des pommes.