



4 personnes



20 min



40 min

Boudin noir : 2 morceaux

Levure : 1 sachet

Farine : 150 g

Lait : 15 cl

Oeufs : 3

Pommes à cuire : 2

Gruyère râpé : 60 g

Cake au boudin noir

Piquer les morceaux de boudin et les pocher 15 minutes dans l'eau frémissante. Retirer le boyau et réserver la chair.

Peler les pommes et les découper en petits dés. Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, les oeufs, le lait et le gruyère râpé. Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter les pommes.

Dans un moule à cake préalablement beurré, verser la moitié de la préparation, disposer la chair du boudin en couche uniforme, puis finir de verser la pâte.

Enfourner 40 minutes à 180°C.