



4 personnes



20 mn



20 mn

Aumônières de boudin noir aux pommes

Peler et découper les pommes en lamelles, puis les faire revenir à la poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive

Enlever la peau du boudin et le découper en tranches d'1cm d'épaisseur

Monter les aumônières en disposant les lamelles de pomme au centre puis 3 ou 4 tranches de boudin, et refermer avec 2 piques en bois.

Passer au four 20 minutes à 180°C

4 feuilles de brick

3 pommes

600g de boudin noir

huile d'olive

piques en bois