

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Moyen



Mousse de boudin blanc et pommes en verrine

> Préparation

- Cuire les boudins à la poêle avec 15 g de beurre 10 minutes à feu doux puis les flamber avec l'armagnac.
- Enlever la peau des boudins et mixer la chair avec le bouillon, la crème, sel et poivre.
- Eplucher les pommes et les couper en petits dés.
- Cuire les pommes dans une poêle avec le beurre et le jus de citron pendant 5 min. Hors du feu ajouter le miel et la cannelle puis mélanger.
- Répartir la mousse de boudin dans les verrines, ajouter les pommes et servir.

Ingédients

- 2 boudins blancs
- 2 pommes golden
- 1/2 citron
- 2 c à s de bouillon de volaille
- 3 cl d'armagnac
- 2 c à s de crème fraîche épaisse
- 30 g de beurre
- 1 c à s de miel
- 1 pincée de cannelle (facultatif)
- sel, poivre