

Boudin aux pommes et au chocolat



Ingrédients

- 2 noix de beurre
- 4 parts de boudin
- 8 pommes épluchées et coupées en dés
- 1 barre de chocolat pâtissier (4 carreaux)



Préparation

Dans une casserole, faites fondre 1 petite noix de beurre et cuisez les pommes tout doucement jusqu'à ce qu'elles soient en compote.

Placez un peu d'eau dans une casserole et réchauffez-y les boudins en prenant garde que l'eau ne se mette pas à bouillir. Faites chauffer très doucement pour que les boudins n'éclatent pas !

Une fois les boudins chauds, faites quelques incisions dans la peau, placez-les dans une poêle antiadhésive et faites-les revenir quelques minutes de chaque côté, toujours sur feu assez doux pour ne pas les faire éclater. Placez un boudin dans chaque assiette, ajoutez-y une bonne cuillère de compote et râpez un peu de chocolat sur les pommes encore chaudes, de façon à ce qu'il puisse fondre. A savourer sans tarder !



Astuces de chef

• Pour un résultat vraiment succulent, lors de la cuisson des pommes, il est préférable de ne pas y ajouter d'eau et de les faire cuire à couvert sur feu très doux : les pommes seront alors presque confites. •