

Boudin noir poêlé aux pommes

Recette proposée par votre charcuterie Leforgeais

⌚ Préparation : **30 mn**

⌚ Cuisson : **15 mn**

⌚ Portions : **4**

⌚ Ingrédients :

- **500 g de boudin noir à l'oignon Leforgeais**
- **6 pommes reinettes ou golden**
- **2 citrons**
- **40 g de beurre**



Etape 1

Peler les pommes et coupez-les en 4.

Tremper les quartiers dans le jus du citron et réserver le jus que vous agrémenterez de sucre.

Couper les quartiers encore en 2.



Etape 2

Faites revenir les quartiers dans 30 g de beurre et couvrez la poêle (pour ne pas les dessécher et éviter qu'ils ne collent).

Laisser dorer et retournez assez souvent.



Etape 3

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

Réserver au chaud.



Etape 4

Pendant ce temps, dans une autre poêle, faites revenir dans le reste du beurre, vos morceaux de boudin.

Il faut le saisir (feu fort) mais 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.



Etape 5

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