

Boudin noir, cornettes et compote de pommes

Pour 2 personnes Préparation : 50 min Cuisson : 30 min Ingrédients

- 2 boudins noirs
- 600 g pommes Boskoop suisses
- ½ verre d'eau tiède
- 150 g de sucre
- 200 g de cornettes
- huile de tournesol Holl
- 2 noix de beurre

Préparation

Compote de pommes

Peler et vider les pommes Boskoop, tailler ensuite celle-ci en dés.

Dans une casserole, faire suer les dés de pommes Boskoop dans une bonne noix de beurre à feu vif avec le sucre.

Une fois les pommes caramélisées et joliment colorées, verser le ½ verre d'eau tiède dans la casserole et laissez cuire à feu moyen pendant 20 min. Une cuisson optimale donnera des pommes bien compotées et moles si on les piques au couteau.

Une fois ce résultat obtenu, mixer, rectifier le sucre au besoin et réserver de côté.

Boudin noir

Si vous désirez le laisser entier:

Chauffer une casserole d'eau.

Avant de servir, plonger les boudins dans une eau frémissante pour une durée de 5 min.

Si vous le préférez taillé et sauté à la poêle:

Découper délicatement vos boudins en tronçons de 2 à 3 cm.

Une fois l'huile de tournesol à bonne température, poêler délicatement les tronçons de boudin durant 1 à 2 min de chaque côté.

Attention, pour cette étape, l'huile doit être chaude mais ne doit pas fumer (si elle fume, la température est trop élevée pour cette recette).

Cornettes

Cuire les cornettes, dans une eau salée et bouillonnante, environ de 7 à 9 min.

Une fois cuites et égouttées, les réserver dans une casserole avec une noix de beurre.

Dresser le tout.

Conseils!

• Selon les goûts, agrémenter la recette d'oignons émincés et légèrement colorés.

Recette: Boudin noir, cornettes et

compote de pommes

Recette de Coline Trionfo

Recette : Boudin noir, cornettes et compote de pommes