

Toasts de boudin blanc aux pommes sur pain d'épices



Ingrédients :

- ✓ 1 barquette de boudins blancs Madrangé
- ✓ 2 pommes Golden
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ 1 sachet de pain d'épices en tranches
- ✓ Confit de figue
- ✓ Eclats de noisettes concassées
- ✓ Ciboulette
- ✓ Sel, poivre



1



10 min



15 min



4

Préparation

Étape 1 : Piquer les boudins blancs à l'aide d'une fourchette et les faire cuire pendant une dizaine de minutes à feu doux à la poêle, dans une noix de beurre. Les retourner régulièrement afin d'obtenir une belle coloration dorée de chaque côté des boudins. Les couper en rondelles épaisses.

Étape 2 : Éplucher les pommes et les couper en cubes de 15 mm de côtés. Les faire cuire à la poêle avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes et dorées.

Étape 3 : Prendre des tranches de pain d'épices, retirer la croûte et les passer légèrement au grille pain. Couper les tranches en quatre. Déposer une pointe de confit de figues, puis une rondelle de boudin blanc. Ajouter du confit de figue sur le dessus, un morceau de pomme cuite, puis des éclats de noisettes concassées et un brin de ciboulette pour la décoration. Assaisonnez de sel et poivre à votre convenance.



Bonne dégustation !