



Aumônière de boudin blanc aux abricots et noisette avec son coulis



4

Difficulté



30 min



-



30 min

Une entrée quelque peu festive, mais qui peut aussi être servie en dehors des fêtes de fin d'année... Un mélange sucré salé, une fois de plus me direz-vous, faut dire que j'aime beaucoup le sucré-salé. A la base j'étais partie pour faire du boudin blanc, et s'est en ouvrant le frigo que j'ai vu les feuilles de brick et l'idée de l'aumônière est arrivée!!!

Ensuite j'ai fait le tour des placards pour trouver ce que je pourrai mettre avec ce boudin blanc... et il me restait une boîte d'abricots au sirop et vu sa taille, je me suis dit que les aumônières ne les utiliseraient pas tous, donc est venue l'idée du coulis pour accompagner les aumônières!!! Il me reste quelques abricots mais je vais bien leur trouver une petite place dans un prochain plat...



Ingrédients :

- 4 feuilles de brick
- 8 moitiés d'abricots
- 100g chèvre frais
- 4 boudins blancs
- quelques noisettes

Pour le coulis :

- 100g abricots
- 40g porto
- 60g crème liquide
- Persil
- Sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Egoutter les abricots au sirop. Découper le boudin blanc en rondelles et concasser quelques noisettes.

Disposer sur une feuille de brick les rondelles de boudin blanc en forme de rosace, disposer dessus 2 moitiés d'abricots, j'en ai coupé une en 4 afin de mieux les répartir.

Ajouter environ 25g de chèvre frais, vous pouvez en mettre plus ou moins selon vos goûts. Parsemer enfin de noisettes concassées. Voici ce que ça donne :



Fermer ensuite l'aumônière en rabattant 2 côtés puis en pliant en accordéon. Maintenir l'aumônière avec une pique en bois, ou un cure dent, ou encore avec une ficelle en faisant un nœud mais attention à ne pas trop serrer pour ne pas casser la feuille de brick.

Mettre au four pendant environ 30 minutes, surveiller la cuisson afin de ne pas faire brûler les feuilles de brick.

Pendant ce temps, préparer le coulis.

Mixer les abricots et les verser dans une casserole, ajouter ensuite le porto, une pincée de persil ciselé bien fin, le sel, le poivre et la crème fraîche. Mélanger bien et faire chauffer afin de faire réduire la sauce, si la consistance est un peu trop liquide à votre goût, vous pouvez ajouter un peu de sauceline, mais ce n'est en aucun cas obligatoire...

Découper quelques dés d'abricots et les incorporer à la dernière minute dans votre sauce.

Et voilà vous pouvez servir vos aumônières avec une sauce dans un petit ramequin ou tout simplement dans l'assiette, c'est comme vous le souhaitez!!! bon appétit!!!