

Pastilla de boudin noir pommes et miel



Préparation : 30 mn

Cuisson: 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 feuilles de brick

3 pommes

2 échalotes

400 g de boudin noir

2 c à s de miel liquide

6 c à s d'amandes en poudre

1 point de couteau de cannelle

80 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Sucre glace (facultatif)

Couper les pommes pelées en morceaux et les faire cuire dans une casserole avec 20 g de beurre et un peu d'eau en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver

Retirer la peau du boudin noir. Hacher les échalotes.

Dans une poêle faire fondre les échalotes dans 20 g de beurre et ajouter le boudin.

Laisser dorer 5 mn à feu doux. Assaisonner, ajouter le miel et la cannelle, mélanger et ôter du feu.

Faire fondre le reste de beurre. Badigeonner une feuille de brick de beurre fondu, mettre une 2^{ième} feuille beurrée par dessus et les mettre dans une assiette creuse. Parsemer d'amandes en poudre et ajouter des pommes et du boudin. Rabattre les feuilles de brick pour former la pastilla et coller avec un peu d'eau. Faire ainsi pour les 6 pastillas.

Enfourner 15 mn environ à four préchauffé à 180°, jusqu'à ce que les pastillas soient dorées. Poudrer de sucre glace (facultatif) et servir aussitôt.

Boisson conseillée : un cidre brut fermier

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>