

Amuse-bouches boudin blanc et pommes

Bonjour à toutes et tous

Je vous retrouve ce matin pour la dernière recette de l'année (et oui ^^). Ce sera une recette festive mais simple et efficace, un de ces « petits grignotis de l'apéro » dont toute se ressert.

Bref, la préparation des repas de fêtes est souvent un moment où l'on cuisine à plusieurs, petits et grands, en particulier pour la préparation des nombreuses bouchées apéritives. Lors de cette session, j'ai tenté une idée amusante : un amuse-bouche « boudin blanc et pommes » (issue de « Papilles et Pupilles ») .. que mon mantra cuisine « *l'oignon c'est la vie !* ». Dans le principe, c'est un médaillon de boudin blanc garni d'une compote de pomme épaisse et dressé à la cuillère. La subtilité vient de l'ajout d'un peu d'oignon dans la compote, pour une note piquante et caramélisée.

Je vous la fait vite sur la dégustation : Il n'en est pas resté une rondelle à mon apéritif. Les plus jeunes ont trouvé cela rigolo, les plus vieux ont apprécié la petite touche qui change de l'oignon. Pour cette dernière recette de l'année, j'avais donc envie de vous partager cette idée festive d'amuse-bouche boudin blanc et pommes. Du simple, du bon, du temps ensemble, que demander de plus pour les fêtes ? Bon dimanche ! ☐



- AMUSE BOUCHE AU BOUDIN BLANC -
& POMMES

Amuse bouche boudin blanc et pommes

Recette : Amuse-bouches boudin blanc et pommes

Saison de la recette : Septembre – Avril

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes en apéritif :

- 2 boudins blancs nature (cf. 1)
- 2 pommes fruitées (gala, clochard, chantecler..)
- 1/2 oignon (ou 1 petit)
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 1 cuillerée à café d'huile d'olive

Réalisation

Étape 1 : La compote de pomme aux oignons (A l'avance)

- Lavez les pommes, retirez le trognon et coupez en morceaux. Épluchez et hachez l'oignon
- Dans une casserole, faites chauffer 1 cuillerée à café d'huile d'olive puis faites y revenir les oignons

jusqu' à ce qu'ils soient dorés.

- Ajoutez les pommes, le sucre puis faites cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Au besoin couvrez un peu en début pour faciliter la cuisson, mais découvrez bien que la compote soit épaisse.
- Mixez finement, laissez épaissir si besoin puis laissez refroidir.

Étape 2 : Les amuse-bouches boudin blanc pommes.

- Faites chauffer un peu d'huile ou de beurre dans une poêle puis faites dorer le boudin blanc sur toutes les faces. Ensuite, faites le cuire à feu doux =pendant 10 minutes.
- Entre temps, faites tiédir la compote de pommes
- Une fois le boudin cuit, récupérez le puis découpez des tranches d'1 cm d'épaisseur.
- Agrémentez les tranches d'une noix de compote pomme et oignon puis disposez sur un plat de service

Servez ces amuse-bouches boudin blanc-pomme tièdes, avec des pics à brochette.

Astuces :

- Les amuse-bouches sont préparables à l'avance mais il faudra les réchauffer dans un environnement fermé (micro ondes avec tupperware ferme, au four tout doux en ayant couvert le plat)
- **Version végétale** : La recette est déclinable version végétale en utilisant des saucisses de soja : je vous conseillerais (d'expérience) les *tofinelles* de la marque « SOY » (magasin bio ou autre)
- **Variantes** : n'hésitez pas à pep'ser la compote de pomme

avec un peu de coriandre ou de la cannelle selon vos goûts.

- Le boudin blanc nature est à privilégier afin que ses saveurs ne prennent pas le dessus sur la compote de pomme.
-