

Crumble au boudin blanc



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Servez avec une bonne salade au vinaigre balsamique.

Recette proposée par : Blog [Cafougnette](#)

Ingrédients

- pour 4 verrines :
- 2 boudins blancs
- 1 pomme (type royal gala)
- 50 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre mou
- 1 pincée de mélange de 4 épices
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préparez la compotée de pomme. Pour cela, lavez, évidez et coupez en gros cubes la pomme.
- 2 Faites-la revenir dans une poêle avec un peu de beurre à feu vif. Salez, poivrez et mettez un peu de 4 épices. Couvrez la poêle pour réduire en compote très légèrement (mais n'écrasez pas).
- 3 Préchauffez le four à 210°C, thermostat 8.
- 4 Coupez les boudins en rondelles assez épaisses et dorez-les sur les deux faces dans une poêle beurrée.
- 5 Réalisez la pâte à crumble. Mélangez grossièrement du bout des doigts le beurre, la farine et la poudre d'amandes.
- 6 Pour le dressage des verrines, déposez une couche de pommes, quelques rondelles de boudin, puis saupoudrez de crumble.
- 7 Enfournez 5 à 10 minutes en surveillant.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

