

## Renversée au boudin noir et aux pommes



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une version originale et appétissante d'un plat bien connu, à servir bien chaud !*

### Ingrédients

- 200 g de boudin noir
- 30 cl de crème liquide
- 3 pommes type boskoop
- sel et poivre
- 4 oeufs
- 20 g de beurre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux.
- 3 Faites-les fondre avec le beurre dans une poêle pendant 5 minutes en les retournant à mi-cuisson. Réservez au chaud.
- 4 Enlevez doucement la peau des boudins et faites cuire l'intérieur dans la poêle à feu vif pendant 5 minutes en remuant souvent.
- 5 Dans un saladier, fouettez les oeufs et versez la crème. Salez, poivrez.
- 6 Beurrez les moules, déposez-y des miettes de boudin noir, puis des morceaux de pommes. Recouvrez du mélange crème-oeufs.
- 7 Préparez un bain-marie dans un plat allant au four. Pour cela, déposez le moule ayant la préparation dans ce plat rempli d'eau bouillante.
- 8 Enfourez l'ensemble pour 35 minutes de cuisson. Renversez et servez aussitôt.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

