

## Gratin de quenelles au boudin et pommes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Pour apporter encore plus de saveur à ce plat, rôtissez au préalable les tranches de pommes à la poêle avec un peu de beurre et quelques épices.*

### Ingrédients

- 4 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 4 portions de boudin du perche
- 2 pommes
- 1 noisette de beurre

### Préparation

- 1 Découpez en rondelles les quenelles et le boudin.
- 2 Épluchez, rincez et coupez les pommes en tranche.
- 3 Disposez en alternance dans un plat préalablement beurré les couches de quenelles et de pommes. Finissez par une couche de quenelles.
- 4 Préchauffez votre four à 200°C.
- 5 Déposez quelques morceaux de beurre sur le dessus puis placez au four pendant 30 minutes.
- 6 Servez aussitôt.

Proposé par

**Saint Jean**

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

**Découvrez les produits authentiques Saint Jean**

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

