

Verrines de boudin et pommes aux épices



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 16 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Une recette qui ravira tous les amateurs de sucré-salé.

Recette proposée par : Mylène Goujon

Ingrédients

- 3 boudins noirs
- 3 pommes
- 1 oignon
- 1 noix de beurre
- 1 cs de gingembre
- 1 cc de cannelle
- un peu de muscade et de cassonade
- poivre 5 baies
- quelques speculoos

Préparation

- 1 Dans une poêle préalablement beurrée, faites dorer les dés de pommes et saupoudrez d'épices.
- 2 Réalisez une compote à feu doux en mélangeant pendant 10 minutes.
- 3 Ajoutez à la préparation un oignon émincé. Continuez à faire cuire le mélange pendant quelques minutes.
- 4 Faites cuire les boudins au micro-ondes à puissance maximale pendant une à deux minutes, en fonction de la puissance de votre four. Pensez à surveiller cette cuisson.
- 5 Écrasez en gros morceaux une poignée de Speculoos pour en tapisser le fond des verrines.
- 6 Versez dessus une couche de boudins.
- 7 Puis le mélange purée/ compotée de pommes-oignon aux épices.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

