

Boudin noir en croûte de spéculoos

Pour un petit boudin noir:

- 3 spéculoos réduits en poudre
- 1 cs de farine
- 2 cs de chapelure (maison ou pas)
- 1 blanc d'œuf
- sel, poivre



Commencer par inciser, avec la pointe d'un couteau, le boudin sur toute sa longueur de façon à retirer délicatement le boyau. Récupérer la chair et la déposer sur un morceau de film alimentaire. Rouler en boudin (c'est le cas de dire!) en serrant bien les extrémités. Placer le boudin reconstitué au congélateur 30 min.

Préchauffer le four à 210°.

Dans une assiette creuse, mélanger la chapelure, les spéculoos réduits en poudre et la farine. Saler et poivrer légèrement. Retirer le film autour du boudin et le badigeonner avec un pinceau de blanc d'œuf. Le rouler ensuite dans le mélange de chapelure en insistant bien pour former une jolie croûte uniforme. Déposer ensuite le boudin dans un plat allant au four et enfourner pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Dans le livre, l'auteur propose d'accompagner les boudins d'une poêlée de pommes et poires sucrée et épicée, mais je dois avouer que ça ne me tentait pas trop. Je l'ai donc servi avec un reste de purée pommes de terre-carottes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>