

CROUSTADES POMMES-BOUDIN



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 10 mn

Pour une douzaine de petites croustades:

12 croustades (taille bouchées individuelles maison ou non)

1 boudin noir

1 pomme moyenne

1 noisette de beurre 1/2 sel

1 pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre

Fleur de sel

Préchauffer le four à 180°.

Eplucher la pomme et la couper en petits dés. Faire fondre doucement le beurre dans une petite poêle et cuire la pomme jusqu'à ce qu'elle se défasse. Saler un peu et ajouter la pincée de piment d'Espelette et réserver sur une petite assiette.

Enlever la peau du boudin et dans la même poêle, toujours à feu doux, tiédir le boudin en l'écrasant à la fourchette. Réserver.

Garnir les croustades avec un fond de pomme cuite puis remplir généreusement avec le boudin noir écrasé.

Glisser dans le four chaud pendant 4 à 5 mn pour réchauffer l'ensemble. Parsemer de fleur de sel.