

Chutney de pomme et mise en bouche pomme/boudin blanc



Ingrédients:

6 pommes

1 gros oignon

3 cuillères à soupe de miel

90 ml de vinaigre de cidre

le jus d'un citron

2 cuillères à café de mélange d'épices "spéculoos" (cardamome verte, clou de girofle, cannelle, un peu de poivre)

Préparation:

- Eplucher, évider et couper les pommes en petits morceaux.

- Peler et hacher l'oignon. Le faire revenir dans une casserole avec un petit peu d'huile de tournesol.

- Ajouter les morceaux de pomme, puis le miel, le vinaigre de cidre et le jus de citron. Assaisonner d'un tour de moulin de poivre et saupoudrer les épices. Bien mélanger, porter à ébullition, puis couvrir et laisser compoter à feu doux. Compter une vingtaine de minutes de cuisson environ.

Cuillères Chutney de pomme/ boudin blanc:

Pour une vingtaine de mise en bouche, faire griller légèrement à la poêle 3 petits boudins blanc de Rethel. Réchauffer le chutney et en déposer une cuillère dans chaque contenant. Couper les boudins en tranches et les répartir sur le chutney. Ecraser quelques speculoos (placés dans un sac congélation que l'on écrase avec un rouleau à pâtisserie). Saupoudrer quelques miettes de speculoos sur les mises en bouche et servir. On peut préparer les cuillères à l'avance et les passer quelques minutes au four à 140°C pour les réchauffer!