



Boudin noir aux pommes



Ingrédients

600 g de boudin

800 g de pommes reinettes

70 g de beurre

2 cl d'huile

Pelez, épépinez et coupez les pommes en quart.

Cuisez-les à la poêle, dans le beurre

Chauffez fortement l'huile dans une autre poêle, et rangez-y les boudins.

Faites-les rissoler sur les deux faces

Dans un plat, faites un lit de pommes. Posez-y les boudins.

Servez avec des pommes de terre rôties et une salade.

