

Waldkorn® Classic au boudin noir et pommes

Méthode de travail

Coupez les boudins en tranches, épluchez les pommes et coupez-les en dés. Faites revenir les tranches de boudin noir dans une poêle à frire. Ajoutez-y une bonne noix de beurre en même temps que les pommes et le sucre candi. Laissez doucement caraméliser et ajoutez à la fin un peu de jus de citron et de cannelle. Entretemps, faites griller les tranches de Waldkorn® Classic. Posez 2 tranches de Waldkorn® Classic sur chaque assiette. Répartissez les tranches de boudin et les dés de pommes caramélisés par-dessus. Terminez avec une rosace de crème fraîche et un peu de persil haché.

Astuce : Essayez aussi cette recette en bouchée apéro ! Idéale pour l'apéritif pendant les jours de fêtes.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 1 boudins noirs
- 1 pommes
- 1 noix de beurre
- 1 càs de sucre candi
- jus de citron
- 13 g de crème fraîche
- persil, finement haché

20 - 30 minutes