



## **Boudin aux pommes**



### **Ingrédients (pour 10 convives)**

- Pomme de terre Bintje 700 gr
- Pomme rouge 300 gr
- Boudin noir 700 gr
- Préparation pour terrines, soufflés et gratins - Knorr 144 gr
- Eau 300 ml
- Crème liquide U.H.T 100 ml

### **Préparation**

#### **Taillage :**

- Tailler en forme d'olive les pommes de terre, cuire à l'anglaise, réserver au chaud.
- Couper en brunoise les pommes rouges.
- Ôter les boyaux des boudins et tailler en petits dés.

#### **Cuisson :**

- Délayer la préparation pour terrines, soufflés et gratins dans le mélange d'eau et de crème.

- Diviser en deux l'appareil reconstitué.
  - Dans la première partie, ajouter les pommes rouges, verser dans des moules en silicone et cuire au four à 170°C pendant 10 mn.
  - Dans la deuxième partie ajouter les morceaux de boudin, bien mélanger avec un fouet. Verser dans des moules en silicone et cuire au four à 170°C pendant 10 mn.
- 
-