

BOUDIN NOIR A LA FLAMANDE

Pour 4 personnes

- 4 portions de boudin noir sucré
- 800 g de pommes
- 100 g de beurre
- 1 citron
- Cannelle
- Sel
- Poivre

Presser le citron.

Eplucher et couper les pommes en tranches et les arroser de jus de citron.

Faire chauffer 50 g de beurre dans une poêle.

Y placer les pommes et une pincée de cannelle. Faire dorer à feu moyen sans écraser les pommes, elles doivent devenir fondantes.

Faire fondre 50 g de beurre dans une autre poêle et y mettre à cuire doucement le boudin. Retourner régulièrement pour qu'il soit bien doré sans que la peau ne cède.

Une fois le boudin cuit, l'ajouter dans la poêle contenant les pommes.

Réchauffer le tout après avoir salé et poivré.

Servir très chaud.