



Cake au Boudin Noir et Pommés

Pour 8/10 personnes :

- **la moitié d'un gros boudin viande**
- **2 ou 3 pommes (type Golden)**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **5 cl de crème fraîche liquide**
- **5 cl d'huile d'olive**
- **100 g de farine**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs avec l'huile d'olive et la crème fraîche puis assaisonner en poivre et en sel.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
4. Éplucher les pommes puis les couper en petits cubes.
5. Faire de même avec le boudin.
6. Incorporer ensuite les dés de boudin et de pommes à la pâte.
7. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
8. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette version du boudin aux pommes façon cake, se dégustera tiède accompagné d'une bonne salade ou tout simplement à l'apéritif entre amis ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.
2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.
4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.
5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt ! ☐

☐ Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail. ☐

Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

