Cake au Boudin Noir et Pommes

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 !