

## **CRUMBLE de BOUDIN aux POMMES**

- Temps de préparation : 20mn
- Temps de cuisson : 25mn
- Recette pour 4 personnes

### INGREDIENTS :

- 500g de boudin noir + 200g de boudin antillais (facultatif)
- 2 pommes granny-smith
- 300 grs de compote de pomme
- 1 sachet de sucre vanillé
- sel, poivre
- pour la pâte : 3 biscottes briochées + 50g de beurre ramolli



- Préparez la pâte : écrasez les biscottes à l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie. Coupez le beurre en petits morceaux. Dans une jatte, mélangez-le beurre avec la chapelure. Travaillez ce mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte à la texture granuleuse. Réservez

Préchauffez le four à 180°C (th 6)

- Recette : Coupez les pommes en quatre. épluchez-les et enlevez le coeur et les pépins. Recoupez les pommes en dés. Otez la peau du boudin et coupez-les en rondelles de taille moyenne.

Dans une poêle , faites fondre 10 g de beurre sur feu vif et ajoutez les dés de pommes ainsi que le sucre vanillé. Faites rissoler pendant environ 6 mn puis retirer la poêle du feu.

Dans une autre poêle, faites fondre le beurre restant sur feu vif et saisissez les rondelles de boudin pendant 4 mn.

Dans un plat à gratin, versez les dés de pommes puis les rondelles de boudin. Recouvrez avec la compote de pomme et lissez avec le dos d'une cuillère à soupe.

Recouvrez de pâte à crumble, enfournez et laissez cuire pendant 25 mn. servez chaud ou tiède