

Aumônières au boudin noir et aux pommes façon Chantal

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 8 feuilles de brick - 3 pommes de type golden ou autre selon les goûts
- 600 g de boudin noir aux pommes si vous trouvez ou du boudin noir tout simple
- un peu de sucre en poudre
- des piques en bois pour fermer les aumônières
- un peu de beurre

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Peler les pommes et en faire de fines lamelles, les passer à la poêle avec un peu de beurre, puis les faire dorer avec un peu de sucre en poudre.

Les réserver (elles peuvent se faire à l'avance).

Enlever la peau du (ou des) boudin(s) et le(s) couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur environ.

Dresser les aumônières en posant d'abord au centre les pommes puis 3 à quatre morceaux de boudin.

Les refermer avec deux piques en bois par aumônière ou bien avec de la ciboulette selon votre goût.

Placer les aumônières au four 20 min.

Servir chaud.