



Jouter

LE BOUDIN BLANC MAISON AUX POMMES



Facile



6



45 min



15 min



LES INGRÉDIENTS

Boudin blanc :

- ✓ 1 blanc d'œuf
- ✓ Fleur de sel Guérande
- ✓ 20cl crème liquide 35%
- ✓ 15g féculé
- ✓ 3cl muscadet Pays Nantais
- ✓ 1 gousse ail
- ✓ 300g blanc de volaille
- ✓ 50g beurre

Pommes confites :

- ✓ 2 pommes
- ✓ 15g cassonade
- ✓ Fleur de sel
- ✓ Poivre moulin
- ✓ 50g beurre
- ✓ 5cl vinaigre de cidre

Déco :

- ✓ 50g de mâche de la Loire

Matériel :

- ✓ 1 mixeur
- ✓ maryse
- ✓ film alimentaire
- ✓ 1 boîte d'emporte-pièces ronds

L'ASTUCE DU CHEF

On peut réaliser le boudin avec de la viande de porc et ajouter du lait.

La recette



LA PRÉPARATION

ÉTAPE 01

> Couper la volaille en morceaux, les disposer dans un mixeur, ajouter la gousse d'ail hachée, le muscat, le sel, le poivre, la féculé et le blanc d'œuf.

> Mixer

ÉTAPE 02

> Disposer la farce dans un film alimentaire, confectionner une ballotine et bien refermer sur les côtés avec des nœuds,

> Mettre une casserole avec de l'eau et mettre sur fonction boil pour que l'eau frémisses.

> Cuire 10 minutes

ÉTAPE 03

> Couper la pomme et tailler des palets

> Faire fondre le sucre dans une poêle, ajouter le beurre, disposer les palets de pommes et ajouter le vinaigre pour déglacer, laisser confire à feu doux, saler et poivrer.

ÉTAPE 04

> Dans une poêle, disposer les 50g de beurre, et ajouter la ballotine dé-filmée pour la dorer.

> Décorer de la mâche et servir avec les palets de pommes.



Réalisée avec :
Noémie Honiat



Région :
Pays de Loire



Matériel :
Plaque induction