

Crumble de Boudin Noir, Poires et Gingembre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour le crumble

- FARINE	100 g
- BEURRE	60 g
- CASSONADE BLANCHE	25 g
- SEL	1 pincée
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- BOUDIN NOIR	400 g
- POIRE(S)	2
- GINGEMBRE	5 - 7 g frais haché
- MIEL	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Dans un plat, mélangez la farine, la cassonade et le sel.
- Incorporez-y le jaune d'œuf et le beurre fondu à l'aide d'une fourchette pour former de petites boules. Réservez au frigo.
- Retirez la peau du boudin et émiettez la chair.
- Pelez et coupez en petits dés les poires.
- Dans une grande poêle, faites fondre un peu de beurre et ajoutez le miel et le gingembre haché. Remuez pendant 1 minute puis ajoutez les poires. Laissez cuire une petite dizaine de minutes, le temps que les poires se ramollissent et deviennent translucides.
- Hors du feu, incorporez la chair du boudin et homogénéisez le tout.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez le boudin aux poires dans 4 cocottes à mi-hauteur. Poivrez. Emiettez enfin le crumble sur le dessus.
- Enfournez 18 minutes puis passez sous le grill encore 2 minutes.
- Attention c'est très chaud ...

Remarque:

Servez avec une purée de pommes de terre et une salade verte