

# SAINT-JACQUES, BOUDIN NOIR ET POMMES VERTES

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- COQUILLES SAINT JACQUES	6
- BOUDIN NOIR	350g
- POMME GRANNY (VERTE)	2
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- BEURRE DEMI-SEL	10 g
- FLEUR DE SEL	un peu
- POIVRE	

## Recette:

- Epluchez les pommes, coupez-les en (très) petits quartiers. Faites fondre le beurre demi-sel sur feu doux avec la cassonade, ajoutez les pommes, couvrez et laissez cuire doucement 5 à 6 minutes (les pommes ne doivent pas se colorer) puis réservez au frais.
- Epluchez le boudin, émiettez-le à la fourchette et faites-le cuire doucement dans une poêle chaude sans cesser de remuer pendant 3 à 4 minutes.
- Disposez du boudin dans le fond de chaque verrine, puis recouvrez de pommes. Répétez l'opération une seconde fois pour obtenir deux étages.
- Au moment de servir, réchauffez ces verrines au micro-onde.
- Faites cuire les coquilles Saint-Jacques pendant 1 minute sur chaque face.
- Placez la coquille sur le dessus de la verrine, salez avec de la fleur de sel et poivrez légèrement.

