

Toasts au Boudin Noir, Pommes et Pain d'Épice

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- BOUDIN NOIR 200g
- POMME(S) JONAGOLD 1/2
- PERSIL
- CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES
- TOAST(S)
- SEL
- POIVRE

Recette :

- Coupez la pomme en petits bâtonnets avec la peau.
- Otez la peau du boudin. Faites-le revenir dans de l'huile chaude.
- Intégrez-y les bâtonnets de pomme et laissez compoter doucement. Salez, poivrez puis ajoutez un peu de persil. Laissez tiédir.
- Au moment de servir, garnissez vos toasts de cette préparation puis saupoudrez de chapelure de pain d'épices.
- Servez sans attendre.

