

Bricks de Boudin Noir aux Pommes Caramélisées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4-6 feuilles
- BOUDIN NOIR	180-200g
- POMME(S) JONAGOLD	1
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	un peu
- HUILE D'OLIVE	

Recette:

- Pelez et coupez la pomme en petits dés.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser. Réservez.
- Otez la peau du boudin puis coupez-le en rondelles épaisses.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Coupez les feuilles de brique en 2.
- Badigeonnez-les d'huile puis déposez une rondelle de boudin, nappez avec un peu de crème épaisse puis déposez un peu de pommes caramélisées.
- Refermez la brick en rabattant les bords.
- Enfournez pour 12-13 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.

