

# CROUSTILLANTS AU BOUDIN NOIR, POMMES ET PISTACHES

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 30 minutes

## Ingrédients:

- BOUDIN NOIR	2 morceaux
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- POMME(S) GOLDEN	1
- PISTACHES	25g
- BEURRE DE CUISSON	25g fondu

## Recette:

- Concassez les pistaches dans un mixer.
- Coupez le boudin dans le sens de la longueur et ôtez-en la peau.
- Epluchez et coupez la pomme en petits dés.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez les feuilles de brick, badigeonnez-les de beurre fondu.
- Déposez au centre le demi boudin noir, ajoutez les dés de pomme et 2 c café de pistaches concassées.
- Repliez la pâte de façon à obtenir un chausson rectangulaire. Badigeonnez encore légèrement de beurre.
- Enfournes pendant 10 minutes.

