

## *Ballotins Croustillants de Boudin Noir au Confit de Figues*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- BOUDIN NOIR	250g
- CERNEAU(X) DE NOIX	1 c à soupe
- CONFIT DE FIGUES	2 c à café
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- BEURRE	Fondu
- POIVRE	
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement

### Recette:

- Otez la peau du boudin et placez-les dans un plat creux.
- Poivrez et ajoutez les noix concassées. Homogénéisez à l'aide d'une fourchette.
- Superposez 2 feuilles de brique et badigeonnez-les de beurre fondu.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Formez un boule de boudin noir au centre des feuilles de briques puis ajoutez le confit de fige au sommet.
- Fermez le tout en forme de ballotin et faites tenir à l'aide de cure-dents.
- Enfournez 8-10 minutes jusqu'à ce que la feuille de brique colore.
- Servez accompagné d'une salade verte.

