

Brochettes de Boudins Blancs aux Pommes à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| - BOUDIN BLANC | 4 (Style Thüringer) |
| - POMME(S) JONAGOLD | 1-2 |
| - OIGNON(S) ROUGE(S) | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les Thüringers en 6 morceaux.
- Taillez des petits quartiers de pommes (avec la peau).
- Pelez et coupez des lamelles d'oignon rouge.
- Préchauffez la plancha.
- Faites tremper les piques à brochette dans de l'eau puis piquez alternativement le boudin, l'oignon et la pomme sur les brochettes.
- Saisissez les brochettes à la plancha chaude sur toutes les faces.
- Salez et poivrez.

