

Bouchées de boudin blanc et pomme granny *en habit de lard*



Pour 16 bouchées

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 2 boudins blancs truffés
- 8 tranches fines de poitrine fumée
- 1 pomme granny
- Pics

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans une poêle, faites cuire les tranches de poitrine fumée 1 minute de chaque côté (sans matière grasse).

Égouttez sur un papier absorbant. Coupez les tranches en deux dans la longueur.

Coupez chaque boudin blanc en 8 rondelles. Ôtez la peau du boudin. Faites revenir les rondelles de boudin dans la même poêle sans ajouter de matière grasse pendant 2 minutes.

Sur une planche à découper, entourez les rondelles de boudin avec une portion de poitrine fumée.

Découpez des morceaux de pommes à l'aide d'un emporte-pièce ou simplement en petit cubes à l'aide d'un couteau.

Maintenez le morceau de pomme sur chaque bouchée avec un pic.

Glissez au four pour 10 minutes.

Ces petites bouchées sont à déguster chaudes.