

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Feuilleté au boudin blanc, compotée de pommes et figues



### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 boudins blancs (chez le meilleur charcutier du coin, le boudin ne supportant pas la médiocrité !)
- 3 pommes (j'ai pris des Reines de Reinettes)
- 75 g de beurre
- 50 g de figues sèches
- 30 g de sucre
- 1 jeune d'œuf

### **Réalisation :**

- Pelez et épépinez les pommes, puis coupez-les en gros cubes
- Détaillez les figues en dés
- Dans une casserole, faites fondre 50 g de beurre, puis ajoutez les pommes, le sucre et 1cs d'eau
- Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 35 mn
- Au bout de 20 mn, ajoutez les figues
- Otez la peau des boudins et faites les revenir doucement avec le reste de beurre dans une poêle pendant 5 mn
- Déroulez les pâtes et coupez-les de façon à avoir 4 carrés de taille identique
- Sur un plaque à pâtisserie, tapissez une feuille de papier sulfurisé puis posez les carrés de pâte
- Répartissez la compotée de pommes et figues, puis déposez un boudin sur chaque carré, puis rabattez la pâte pour former des chaussons en pinçant bien les bords
- Badigeonnez la pâte du jaune d'œuf battu
- Enfournez pour 25mn dans un four préalablement chauffé à 200°C