



SAINT-JACQUES, BOUDIN NOIR ET POMMES VERTES

Pour 4 à 6 verrines :
Préparation + cuisson 25 minutes

Ingrédients :

4 à 6	Noix de Saint-Jacques
2	Boudins noirs
2	Pommes vertes (type granny Smith)
1 c.à. soupe	de sucre roux en poudre
10 gr	de beurre demi-sel
1 c.à. soupe	D'huile d'olive
3 pincées	De sel de Guérande
	Poivre du moulin

Recette :

1. Eplucher les pommes, les épéiner et les couper en petits quartiers. Faire fondre le beurre à feu doux avec le sucre, ajouter les pommes, couvrir et cuire à feu très doux 5 à 6 minutes , les pommes ne doivent pas se colorer, puis mettre au froid.
2. Eplucher maintenant les boudins noirs, émietter la chair à la fourchette et cuire dans une poêle à feu doux sans cesser de remuer pendant 2 à 3 minutes. Disposer au fond des verrines la chair de boudin à l'aide d'une cuillère, puis les quartiers de pommes cuites et mettre au froid.
3. Au moment de servir les verrines, poêler les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive très chaude, 1 minute sur chaque face.
4. Réchauffer les verrines au micro-onde ou au bain-marie à feu doux et disposer une noix de Saint-Jacques par verrine. Une pincée de sel de Guérande, un tour de moulin à poivre pour terminer. Servir aussitôt.

Février 2013 Jean-Daniel Légeret – Roland Maillard – Christophe Sottas – Nicolas Baumann