



Brochettes de pommes et boudin noir



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 pommes

2 boudins noirs

beurre

confit d'oignon ardennais

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les pommes et épongez-les. Retirez le trognon à l'aide d'un vide-pomme. Coupez ensuite les pommes en tranches. Faites-les cuire de chaque côté dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 2.** Retirez la peau du boudin noir et coupez-le en tranches. Faites-les dorer à la poêle avec du beurre.
- 3.** Piquez alternativement des morceaux de pommes et de boudin noir sur des bâtonnets à brochettes.
- 4.** Servez dans de petits bols et garnissez de confit d'oignon ardennais.