

Boudin aux pommes à ma façon

Pour deux personnes

2 belles pommes

300 g de boudin noir

1 cuillerée à soupe de céleri branche finement haché

2 échalotes et 1 oignon frais finement émincés

1 filet d'huile olive/colza

Coupez les pommes en deux horizontalement. Avec une cuillère parisienne, retirez le trognon et prélevez la chair des demi-pommes sans trop s'approcher des bords du fruit. Coupez les deux tiers de la chair de pommes en petits dés (utilisez le reste dans une salade d'endives par exemple) et faites-les suer dans une poêle avec l'huile d'olive colza, le céleri, les échalotes et l'oignon frais. Incorporez ensuite le boudin (sans le boyau), assaisonnez de sel et de poivre et mélangez bien. Garnissez généreusement deux demi-pommes de farce de boudin, couvrez avec les deux demi-pommes restantes et enfournez 10 minutes à 180°C. Laissez tiédir et déguster avec une salade.

