

BOUDIN BLANC À LA NORMANDE

- 2 boudins blancs
- 4 pommes Reinette
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de moutarde
- 10 cl de vin blanc
- 1 c. à s. de cassonade
- 1 oignon jaune
- 70 g de beurre demi-sel
- Sel et poivre du moulin

Eplucher les pommes et les couper en lamelles. Eplucher et émincer l'oignon.

Dans une grande poêle faire fondre 25 g de beurre et y faire revenir les pommes et l'oignon à feu doux pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter 25 g de beurre et la cassonade. Laisser caraméliser puis réserver.

Dans la même poêle faire dorer les boudins blancs sur les 2 faces avec le reste de beurre. Les réserver.

Déglacer la poêle avec le vin blanc; remettre les pommes et l'oignon. Ajouter la crème fraîche et la moutarde. Saler et poivrer; laisser réduire en remuant 5 minutes.

Servir les boudins sur la garniture dans des assiettes chaudes.

