



Le boudin blanc, pommes et miel

Vous aurez besoin de :

4 boudins blancs, 4 pommes, noix, 50g de beurre, huile, miel, piment en poudre.

Eplucher les pommes et les couper en quartier

Faire fondre le beurre puis ajouter 1 cuillère à soupe de miel, les pommes et laisser caraméliser.

Ajouter le piment et les noix, mélanger.

Dans une autre poêle, saisir les boudins dans un peu d'huile en les retournant régulièrement.

Servir en entourant les boudins de pommes.

Bon appétit !

