

Verrine de boudin noir et pommes

Ingrédients (6 verrines)

2 boudins noirs
2 pommes
Pain d'épice
Beurre
1 cuillère à soupe de
cassonade
Une pointe de curry et de
gingembre

Préparation

Ouvrir les boudins et les cuire dans une poêle pendant dix minutes en remuant de temps en temps. Réserver.

Eplucher les pommes, les épépiner et les couper en tranches épaisses.

Mettre du beurre dans une poêle, y placer les tranches de pommes et saupoudrer de cassonade. Une fois coloré sur une face, les retourner puis les saupoudrer de curry et de gingembre. Garder au chaud

Répartir le boudin tiède dans le fond des verrines.

Emiettez le pain d'épice, le passer cinq minutes au four à 180°C, puis le passer au mixer ou le couper à l'aide d'un couteau.

Répartir une fine couche de pain d'épices sur le boudin.

Ajouter quelques tranches de pommes sur le dessus.

Servir tiède.

Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr

Tarte fine au boudin et chutney pommes/figues

Ingrédients

2 boudins blancs
1 à 2 pommes
3 figues séchées
1 pâte feuilletée
1 cuillère à soupe de vinaigre
3 cuillères à soupe de miel
1 clou de girofle
2 pincées de cannelle et gingembre
Beurre
Huile

Préparation

Réaliser le chutney :

- Eplucher et tailler les pommes en petits cubes. Faites les revenir au beurre et réserver dans une casserole.
- Cuire à feu très doux les figues préalablement hachées, le vinaigre de cidre, le miel, le clou de girofle, la cannelle et le gingembre. Ajouter les pommes et laisser cuire à découvert jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une marmelade.

Préchauffer le four à 190°C.

Saisir les boudins entiers trois minutes à la poêle dans une cuillère à soupe d'huile.

Tailler la pâte feuilletée (forme au choix).

Etaler le chutney.

Détailler le boudin et y déposer une tranche.

Enfournez cinq à dix minutes.

Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr

Palmier de boudin noir et moutarde à l'ortie

Ingrédients

1 pâte feuilletée
1 boudin noir
Moutarde à l'ortie

Préparation

Préchauffer le four à 190°C.

Étaler la pâte feuilletée.

Oter le boyau du boudin. Faire revenir cinq minutes et l'étaler sur toute la surface de la pâte et la moutarde d'ortie en fine couche.

Rouler la pâte de deux côtés face à face jusqu'au centre. La détailler en tronçons de 0,5 centimètres. Si la pâte s'est ramollie, la remettre au frais avant de la couper.

Poser les tronçons sur une plaque et enfourner dix minutes.

Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr

Macaron de boudin blanc, compote de pommes et pain d'épices

Ingrédients

2 boudins blancs
2 pommes
1 pincée d'épices pour pain d'épices
1 cuillère à café de citron

Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Eplucher et tailler les pommes. Les cuire dans une casserole avec le citron et un peu d'eau. Lorsque la compote est cuite, la réserver.

Oter la peau des boudins et les détailler en tranches.

Disposer une tranche de boudin, puis un peu de compote de pommes et une autre tranche de boudin. Saupoudrer d'épices.

Enfourner dix minutes à 180°C.

Déguster chaud.

Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr

Brochette de mini boudins noirs et blancs, billes de courge musquée confites, pommes au miel

Ingrédients

10 mini boudins blancs
10 mini boudins noirs
2 pommes
1/4 de courge musquée
2 cuillères à soupe de miel
1 pincée de cannelle
1 pincée de curry
1 pincée de piment
d'Espelette
3 cuillères à soupe de sucre
1 noix de beurre
Un peu d'eau

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Réaliser des billes de courge. Dans une casserole porter à ébullition le sucre avec un peu d'eau et faire cuire les billes de courge pendant cinq minutes. Réserver.

Réaliser des billes de pommes. Dans une casserole cuire les billes de pomme avec le miel et une noix de beurre. Réserver.

Former les brochettes comme vous le désirez ! Les saupoudrer avec les épices (ex : boudin noir/pomme/piment ou boudin blanc/courge/curry).

Passer les brochettes cinq minutes à four chaud.

Déguster bien chaud

Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr

Roulés de lard fumé et tomme

Ingrédients

1 pâte feuilletée
4 tranches de lard fumé
coupées très fin
100 g de tomme

Préparation

Préchauffer le four à 190°C.

Râper la tomme ou la couper en fines tranches.

Etaler la pâte feuilletée et y disposer les tranches de lard fumé et la tomme.

Rouler la pâte de deux côtés face à face jusqu'au centre. La détailler en tronçons de 0,5 centimètres. Si la pâte s'est réchauffée, la remettre au frais avant de la couper.

Déposer les tronçons sur une plaque et enfourner dix minutes.

Laisser tiédir et déguster.

Cette recette vous est proposée par le CPIE Forêt de Brocéliande dans le cadre de la démarche « Saveurs Locales en Brocéliande »

En savoir plus : www.pays-broceliande.com et www.cpie-broceliande.fr