



# Recette de Saison du Chef

## Clafoutis de boudin aux pommes



Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 25 mn  
Ustensiles : moules à crème brûlée, fouet, saladier

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 720 gr de boudin Béarnais
- 3 grosses pommes golden bio
- 6 œufs bio
- 15 cl de crème à 33 % de matière grasse fermière
- 1 demi verre de jurançon doux

- 40g de farine bio
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive bio
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 1 cuillère de sucre roux
- Sel/poivre
- Noisettes pilées

### RECETTES

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°). Dans une jatte, fouetter les œufs, la farine et la crème. Assaisonner de sel, poivre et piment.
2. Dépouiller le boudin de sa peau. Couper-le, en biais, en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Peler les pommes. Couper-les en deux pour retirer le trognon et les pépins puis recouper-les en tranches de la même épaisseur que les tranches de boudin.
3. Faire revenir les pommes dans du beurre. Ajouter la cuillère de sucre et flamber au Jurançon doux. Laisser réduire.
4. Faire revenir le boudin dans une poêle avec l'huile d'olive.
5. Huiler 6 moules à crème brûlée (d'environ 13 cm de diamètre). Disposer en rosace dans chacun d'eux les tranches de pommes et de boudin en les intercalant.
6. Couvrir de la crème aux œufs, et parsemer les noisettes, puis enfourner pour 20 à 25 min dans un four à 170°c.
7. Server chaud ou tiède avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.