 **Feuilleté au boudin blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/Feuillet%C3%A9-au-boudin-blanc-DSCN2445_22320.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 pâte feuilletée  
- 6 boudins blancs  
- 2 pommes  
- 2 poires  
- 4 figues séchées moelleuses  
- 20 g de raisins secs  
- 50 g de beurre ½ sel (20g + 30g)  
- miel liquide  
- piment d'Espelette  
- mélange 5 baies  
- 150 ml de vin blanc moelleux**  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson** - **Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Peler et épépiner les pommes et les poires puis les couper en petits dés.  
Couper les figues également en petits dés.  
Mettre les fruits coupés et les raisins dans 20 g de beurre chauffé dans une casserole.  
Ajouter 2 cuillerées à soupe de miel, une pincée de piment d'Espelette et une de mélange 5 baies. Bien mélanger.  
Incorporer le vin blanc.  
Couvrir le récipient, puis laisser cuire à chaleur très douce pendant 15 minutes.  
Retirer le couvercle puis poursuivre la cuisson en mélangeant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une compote légèrement caramélisée.  
Piquer les boudins et les faire colorer 3 minutes de chaque côté dans 30 g de beurre chaud.  
Couper les boudins en rondelles.  
Étaler la pâte feuilletée et découper 6 rectangles d'environ 6 x 12 cm.  
Déposer les rectangles sur la plaque.  
Répartir la compotée de fruits sur les rectangles en laissant un petit rebord de pâte.  
Déposer les rondelles de boudin et les arroser d'un filet de miel.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
À la sortie du four, saupoudrer chaque feuilleté d'un tour de moulin 5 baies.  
Servir aussitôt dans des assiettes chaudes avec quelques feuilles de salade.