 **Boudin blanc aux pommes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Boudin-blanc-aux-pommes-P1000521.jpg) **Pour 1  Croquant-Gourmand**

**- 1 boudin blanc**   
**- la moitié d'une grosse pomme**  
**- beurre**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- persil**  
**- baies roses**

**Le boudin blanc :**  
Retirer délicatement la peau du boudin en faisant une petite entaille sur le haut du boudin et de le déshabiller.  
Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle et y faire dorer le boudin sur toutes ses faces.   
Couvrir la poêle et laisser sur feu doux pendant une dizaine de minutes pour que le boudin soit bien chaud.  
**La pomme :**  
Laver la pomme et la couper en 2.  
Retirer le cœur et sans l'éplucher la couper en tranches épaisses.  
Les faire dorer dans une noisette de beurre chaud, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres, mais sans se défaire.  
  
**Boudin blanc aux pommes :**  
Disposer dans une assiette chaude, le boudin parsemé de quelques brins de persil et de baies roses et escorté de lamelles de pommes fondantes.  
Servir sans attendre.