

Boudin Aux Pommes Au Four



Nombre de personnes : 3

Ingrédients

3 boudins noirs - 800 g. de pommes - 100 g. de beurre - Sel et poivre - cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 180 C°

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins

Mettez-les dans un plat allant au four. Piquer les boudins et les mettre au-dessus- des pommes.

Parsemer de noix de beurre. Salez légèrement, poivrez et ajouter la cannelle. Ajouter un peu d'eau si nécessaire

Mettre au four 20 min

Servez très chaud.