



Porc

# Boudin blanc truffé à la normande



37 min 20 min 17 min

0

723

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la purée

- 1 Peler les pommes avec l'économe, ôter le trognon central à l'aide du vide-pomme.
- 2 Couper la chair en cubes à l'aide du couteau éminceur, les disposer dans le saladier.
- 3 Couper le beurre en cubes, l'ajouter dans le saladier.
- 4 Couvrir le saladier de film alimentaire et le mettre dans le four micro-ondes.
- 5 Faire cuire les pommes pendant 2 minutes à puissance maximale.
- 6 Sortir les pommes du saladier, les verser dans le bol d'un mixeur. Mixer jusqu'à obtention d'une purée.
- 7 Assaisonner de sel, poivre et muscade.

## Étape 2

### Les pommes dorées

- 1 Ôter le coeur des pommes avec le vide-pomme.
- 2 Couper les pommes en quartiers sans les éplucher.
- 3 Extraire le jus du citron avec le presse-agrume, en arroser les pommes pour éviter qu'elles ne noircissent.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le boudin

500 g **Boudin blanc**  
25 g **Beurre**

### Ingrédients pour la purée

4 **Pomme(s)**  
25 g **Beurre**  
1 pincée(s) **Noix de  
muscade en poudre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour les pommes dorées

4 **Pomme(s)**  
25 g **Beurre**  
1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour la sauce

5 cl **Calvados**

- 4 Faire chauffer la poêle et faire fondre le beurre.
- 5 Faire dorer les quartiers de pommes dans le beurre chaud, pendant 5 minutes.
- 6 Réserver les pommes au chaud.

20 cl **Crème fraîche épaisse**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 3

#### Cuisson du boudin

- 1 Dans une autre poêle, faire fondre le beurre.
- 2 Piquer les boudins avec une fourchette afin qu'ils n'éclatent pas à la cuisson.
- 3 Faire cuire les boudins dans le beurre chaud, sur feu doux, pendant 8 minutes en les retournant souvent.
- 4 Retirer les boudins de la poêle et les réserver au chaud.

### Étape 4

#### La sauce

- 1 Déglacer la poêle avec le calvados et laisser réduire pendant 1 minute.
- 2 Ajouter la crème épaisse, puis assaisonner de sel et de poivre. Mélanger et faire réduire pendant 1 minute.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Dresser les boudins dans des assiettes individuelles, accompagnés de purée, de pommes dorées et de sauce au calvados.