Porc

Crumble de boudin noir, pommes et speculoos

45 min	20 min	25 min	0	572
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à crumble

250 g **Speculoos**
80 g **Beurre**

Ingrédients pour la garniture

400 g **Boudin noir**
4 **Pomme(s)**
40 g **Beurre**
20 g **Sucre semoule**
1 **Oignon(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Eplucher et émincer finement l'oignon.
2. Mettre la moitié du beurre dans une sauteuse sur feu moyen. Ajouter l'oignon et le faire compoter. Saler, poivrer puis réserver.
3. Eplucher les pommes et les couper en dés.
4. Faire chauffer une poêle avec le reste du beurre sur feu moyen. Ajouter les pommes et le sucre, les faire revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Réserver.

Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

1. Mixer grossièrement le beurre avec les spéculos dans un robot mixeur, ou à la main dans un saladier.

Étape 3

Réalisation du crumble

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Ôter la peau des boudins noirs puis les couper en

rondelles.

3. Répartir les rondelles dans le plat à gratin, les recouvrir de la compotée d'oignons puis de pommes.
4. Emietter la pâte à crumble aux spéculos dessus.
5. Faire cuire au four pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré.
6. Une fois cuit, sortir le crumble du four et servir sans attendre.