



CHAUSSENS AU BOUDIN BLANC ET A LA POMME CAMEO®

Pour 4 personnes

Coût : € €

Durée : ★★

INGREDIENTS

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

- 400 g de pâte feuilletée
- 200 g de boudin blanc
- 1 jaune d'œuf
- 3 pommes Caméo®
- 1 citron
- 2 trévises
- 1 poignée de pissenlit ou salade frisée
- 20 g de beurre
- quatre-épices
- vinaigrette : 2 cs d'huile d'arachide, 1 cs d'huile de noisette, vinaigre de vin, sel, poivre.

EXPLICATIONS

- Pelez les Caméo® et coupez les en deux. Réservez une demie pomme, citronnez la. Taillez les autres en tranches très fines et faites les revenir au beurre, à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses.
- Poussez le feu pour colorer les fruits, saupoudrez de 4 épices puis laissez refroidir.
- Chauffez le four à thermostat 7 (210° C)
- Étirez la pâte sur 2 mm d'épaisseur.
- Découpez-y 8 cercles de 12 cm de diamètre en utilisant un bol. Pelez les boudins. Coupez les en rondelles fines. Superposez une couche de pommes Caméo® et de boudin sur une moitié de pâte. Rabattez l'autre moitié. Soudez les bords avec une fourchette.
- Délayez le jaune d'œuf avec de l'eau. Badigeonnez-en les chaussons. Déposez les sur une plaque à four.
- Faites les cuire pendant 15 minutes.
- Emincez la demie pomme restante en rondelles translucides. Nettoyez les salades. Faites la vinaigrette. Installez la salade sur les assiettes, ajoutez les rondelles de pomme, assaisonnez. Déposez les chaussons.
- Servez