

## BOUDIN POMMES-CHAMPIGNONS



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 gros champignons de Paris

1 belle pomme

2 cs de Calvados

300 g de boudin noir artisanal

25 g de beurre

Huile

Sel et poivre

- Émincer les champignons assez gros et les faire revenir dans un mélange huile et beurre, réserver.
- Peler la pomme, la détailler en 8 morceaux et les faire revenir dans un mélange huile et beurre, flamber au calvados et réserver.
- Détailler le boudin en tronçon et le faire revenir.
- Dresser tous les ingrédients sur une assiette et servir bien chaud.
- Il est possible d'accompagner cette recette avec une purée de pomme de terre et une salade verte.