

Boudin blanc en croûte de Morbier

sur un lit de pommes au four



Boudin blanc en croûte de Morbier sur un lit de pommes au four

Ingrédients (pour 6 personnes)

3 pommes du Canada
100 g de Morbier Juraflöre
6 boudins blancs nature
1 rouleau de pâte feuilletée
2 c. à s. de miel du Jura
1 jaune d'œuf
fleur de sel, poivre du moulin

Préparation

1 Préchauffez le four à 200 °C (Th.7). Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en lamelles. Enlevez la peau des boudins blancs et coupez-les en rondelles. Enlevez la croûte du Morbier Juraflöre et coupez-le en lamelles.

2 Étalez la pâte feuilletée et badigeonnez-la de jaune d'œuf. Coupez-la en 6 parts: dressez les lamelles de pommes, nappez de miel, salez et poivrez. Ajoutez les rondelles de boudin blanc et les lamelles de Morbier Juraflöre.

3 Mettez au four environ 20 min, puis servez.



Préparation: 10 min

Cuisson: 20 min

JuraFlöre
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflöre** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com