

Boudin Tatin



Ingrédients pour 15 mini burgers

- 2 boudins noirs
- 15 pains burgers
- 1 pot de confiture Pomme Façon Tatin

Procédé

1. La veille, cuire pendant 5 minutes les boudins noirs dans de l'eau bouillante. Les refroidir au réfrigérateur toute la nuit.
2. Passer les burgers au four préalablement chauffé à 150°C pendant 5 minutes.
3. Les couper en deux.
4. Couper les boudins bien froids en rondelle d'épaisseur de 1 cm environ.
5. Tartiner la confiture Pomme façon Tatin sur les 2 faces intérieures des burgers.
6. Déposer une tranche de boudin et refermer le burger.

Astuces

Vous pouvez acheter des pains burgers tout faits.

Pour des bouchées plus petites, vous pouvez les couper en deux et les maintenir à l'aide d'une pique.