

Boudin blanc aux pommes

4 boudins blanc (pour 4 personnes)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

6 pommes

1 oignon

½ verre de porto ou de vin blanc

Sel et poivre

Faire dorer le boudin blanc dans une cuillère d'huile d'olive et le réserver dans une assiette.

Eplucher et émincer l'oignon, le faire revenir dans le reste d'huile d'olive en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Pendant ce temps éplucher les pommes et les ajouter à l'oignon. Laisser cuire en remuant pendant 5 minutes.

Puis ajouter le porto ou le vin blanc, le boudin blanc, le sel et le poivre. Couvrir et laisser cuire 25 min jusqu'à ce que les pommes soient cuites.