



HOT-DOG DE BOUDIN BLANC AUX POMMES ET ÉCHALOTES CROUSTILLANTES

INGREDIENTS

1 baguette
1 pomme Golden
3 boudins blancs
3 échalotes
80g de fromage blanc
30g de moutarde mesclun
endive
huile de noix
vinaigre balsamique

Faire réchauffer au four la baguette de pain frais. Couper la pomme en fines tranches.

Dans une poêle, faire dorer les boudins blancs et la moitié de la pomme 12min environ. Peler et émincer les échalotes. Les passer dans la farine et secouer pour enlever l'excédent. Dans une poêle, verser 1 fond d'huile et les faire frire 3min. Les égoutter sur du papier absorbant, saler et poivrer.

Dans un bol, mélanger le fromage blanc avec la moutarde. Lorsque la baguette est chaude, la détailler en 4 tronçons. Les ouvrir en 2 dans le sens de la longueur. Les garnir de boudins tranchés, pommes cuites, échalotes croustillantes et napper avec le fromage blanc moutardé.

Servir à côté un mesclun, agrémenté d'endive et du reste de la pomme, avec un filet d'huile de noix et de crème de balsamique.

Déguster.