



Chausson aux pommes et au boudin

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 40 minutes • 4 personnes

Ingrédients

6 pommes	1 pâte feuilletée
400 g de boudin noir	1 jaune d'œuf

Instructions

- 1 Faites revenir les pommes à la poêle après les avoir épluchées et coupées en tranches.
- 2 Etalez la pâte feuilletée. Mettez les pommes cuites, le boudin coupé en rondelles sur une moitié de la pâte. Recouvrir avec l'autre côté.
- 3 Badigeonnez le dessus de la pâte avec le jaune d'œuf.
- 4 Mettez au four jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Servir chaud.

Retrouvez tous les ingrédients de cette
recette chez nos commerçants locaux et dans
les fermes du Val de Sully !

www.valdesully-tourisme.fr/vente-a-la-ferme