BOUDIN AUX POMMES

Atelier Alsace

RECETTE N°	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée chaudes

Denrées

	unités	quantités
Eléments de la pâte à pain brioché		
Farine	Kg	0,600
Levure de boulanger	Kg	0,020
Œufs	U	3
Beurre	Kg	0,060
Sel	Kg	PM
Lait	cl	20,5
Garniture		
Boudin noir	Kg	1,00
Pommes golden	Kg	0.6
Sucre	Kg	PM
Citron	pce	1/2
Beurre	Kg	0.05

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser la pâte à pain brioché

Farine et sel, les œufs, la levure. Ramasser puis ajouter de l'eau tiède pour obtenir une pâte souple. Fraiser, battre. Laisser pousser. Portionner, laisser de nouveau pousser, dorer au lait, cuire à 210°c

Laver, éplucher, détailler et citronner les pommes fruits en lamelles

Détailler le boudin en tranche de 15 à 20 grammes

Faire sauter les tranches de boudin au beurre.

Suer les morceaux de pommes au beurre, ajouter le sucre.

Laisser légèrement caraméliser les pommes.

Dresser