

BOUDIN NOIR AUX CHOU ET AUX POMMES



Préparation : 10 min



Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients:

- 2 tranches de bacon (ou du lard de Pascal)
- 500 g de boudin noir
- 30 g de beurre
- 1 petit oignon émincé
- 3 tasses de chou émincé (1 tasse = 25 cl)
- 2 pommes acides émincées 2 c. à s. de bouillon,
- Poivre moulu

Préparation :

- Couper le bacon (ou le lard) en petits morceaux.
- Peler le boudin et couper en tranches d'un bon centimètre.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter le bacon, cuire 2-3 minutes.
- Réserver.
- Ajouter le boudin, cuire 5 minutes, réserver au chaud.
- Faire revenir l'oignon pendant 1 minute, ajouter le chou, le bacon, les pommes et le bouillon.
- Couvrir et faire mijoter 10-15 minutes.
- Mettre le chou dans un plat avec le boudin au-dessus.
- Les Irlandais mangent cela avec des toasts.