

# Boudin blanc en croûte de Morbier

sur un lit de pommes au four



# Boudin blanc en croûte de Morbier sur un lit de pommes au four

## Ingrédients (pour 6 personnes)

3 pommes du Canada  
100 g de Morbier Juraflöre  
6 boudins blancs nature  
1 rouleau de pâte feuilletée  
2 c. à s. de miel du Jura  
1 jaune d'œuf  
fleur de sel, poivre du moulin

## Préparation

**1** Préchauffez le four à 200 °C (Th.7). Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en lamelles. Enlevez la peau des boudins blancs et coupez-les en rondelles. Enlevez la croûte du Morbier Juraflöre et coupez-le en lamelles.

**2** Étalez la pâte feuilletée et badigeonnez-la de jaune d'œuf. Coupez-la en 6 parts: dressez les lamelles de pommes, nappez de miel, salez et poivrez. Ajoutez les rondelles de boudin blanc et les lamelles de Morbier Juraflöre.

**3** Mettez au four environ 20 min, puis servez.



**Préparation:** 10 min

**Cuisson:** 20 min

**JuraFlöre**  
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur  
[www.juraflore.com](http://www.juraflore.com)

Visitez les Caves des Comtés **Juraflöre** Fort des Rousses  
Réservations au 0384600255 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)