

Boudin noir Antillais

recette pour 2

ingrédients

- 6 petits boudins Antillais
- 2 pommes fruit rouges genre Priam
- 10 carottes feuilles ou d'un diamètre maxi 1,5 cm
- 1 gousse d'ail
- 1 CS de miel liquide
- 1 Cc muscade râpée
- 1 quantité suffisante de beurre doux (pour remplir les pommes)
- 1 Cc cumin en poudre
- 2 Cs huile
- 1 pincée de sel (Guérande ou similaire)
- 1 grosse pensée de poivre (Sichuan ou autre)

Préparation

- 1 Garnir le lèche titre de papier de cuisson
- 2 Préchauffer le four à 180/200 degré
- 3 **Préparation des Pommes**
Couper une calotte du côté de la queue 1/2 cm
Évider l'intérieur (enlever les pépins avec une cuillère à café) .Ne pas percer la pomme
Remplir le creux avec le beurre mélangé à la muscade râpée.
Beurrer les calottes avec un film de beurre
Refermer les pommes en replaçant la calotte (queue)
Placer sur le papier sulfurisé sur le côté droit ou gauche du lèche frite
- 4 **Préparation des carottes**
Peler les carottes
Si carottes feuilles, couper les panes à 1 cm environ
Utiliser les carottes feuille tel quelle
Si carottes normales plus ou moins 1,5 cm de diamètre
Couper les carottes normales en leur moitié dans le sens de leur longueur
Placer les carottes entières ou coupées sur le papier sulfurisé à l'opposé des pommes fruits
Éplucher l'ail, enlever le germe, aplatir l'ail ciselé et répartir sur les carottes
Soupoudrer les carottes ailée avec le cumin
Verser le miel sur les carottes
verser sur les carottes aillées, miellées, l'huile d'olive
- 5 Enfourner en position moyenne Temps plus ou moins 20 mn. Il faut que les pommes fruits soit cuites (peau presque décollée)
- 6 pendant ce temps plonger le boudin Antillais dans une casserole d'eau froide poivrée et attendre le bouillonnement 10 à 15 mn réserver dans l'eau. Éviter que les boudins Antillais éclatent
- 7 **Servir sur assiettes chaudes**