Boudin noir & boudin blanc avec compote maison et gratin

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de bintje
beurre
2 1⁄2 décilitres de crème
2 1⁄2 décilitres de lait
sel et poivre
3 brins de thym
6 pommes (différentes, p. ex. Jonagold, Granny Smith et Boskoop)
4 cuillères à soupe de sucre
1 gousse de vanille
2 cuillères à soupe de jus de citron
4 boudins noirs
4 boudins blancs

Méthode de préparation

1. **Préparez d'abord le gratin : épluchez les bintjes et coupez-les en fines tranches de ½ cm. Disposez-les en quinconce, de préférence en une seule couche, dans un plat ou sur une plaque de cuisson beurrés. Nappez de crème et de lait. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du thym. Faites cuire ± 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**

2. **Préparez la compote de pommes : épluchez les pommes et coupez-les en cubes. Faites fondre un peu de beurre dans une sauteuse et ajoutez le sucre. Laissez-le légèrement caraméliser et ajoutez les pommes. Mélangez bien et ajoutez le sucre vanillé et le jus de citron. Couvrez et laissez cuire à feu doux. Remuez jusqu'à ce que les cubes de pommes se désagrègent.**

3. **Retirez la peau des boudins et coupez-les en rondelles épaisses. Faites-les cuire à la poêle dans du beurre.**

4. **Servez les boudins avec le gratin et la compote de pommes.**