

## Reinette grise au boudin blanc et pain d'épices

Pour 4 personnes :

- 4 pommes (reinette grise du Canada) - 2 boudins blancs,
- 2 tranches de pain d'épices - 50g de beurre demi-sel - poivre.

Préchauffez le four th 6 (180°).

Rincez et essuyez les pommes. Coupez un chapeau sur chacune, évidez-les légèrement à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Déposez un petit morceau de beurre à l'intérieur de chacune. Poivrez, rangez-les dans un plat beurré et enfournez 25 min.

Pendant ce temps, faites fondre le reste du beurre dans une poêle et faites-y dorer les boudins coupés en tranches de 2 à 3 cm. Retirez et remplacez-les par le pain d'épices coupé en minuscules dés. Faites-les revenir 2 min.

Répartissez le boudin dans les pommes, parsemez de pain d'épices. Terminez la cuisson 15 min au four. Servez chaud accompagné d'une salade de pousses d'épinards à l'huile de noisette et vinaigre de cidre.

