

SAPIN FEUILLETE AUX MINI BOUDINS BICOLORES ET LEUR CHUTNEY DE POMME



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette ["Dans la cuisine de Hilary"](#)

Ingrédients (pour 2 sapins):

- 2 pâtes feuilletées
- 1 paquet de mini boudins noirs (environ 200g)
- 1 paquet de mini boudins blancs (environ 200g)
- 3 pommes
- 1 oignon
- 10 cl d'eau
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- quelques gouttes de jus de citron
- 1 jaune d'œuf
- 10 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Préparation :

- pour le chutney:
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive puis faire revenir 10 minutes à 120°C vitesse 1
- Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en tous petits morceaux
- arroser de quelques gouttes de jus de citron.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les pommes ainsi que le miel et la cassonade
- puis laisser cuire environ 5 minutes à 120°C
- Ajoutez l'eau, le sel et les vinaigre puis laissez mijoter pendant environ 25 minutes à 120°C
- Lorsque le chutney est cuit, mixer 10 secondes à vitesse 3 .
- puis laisser refroidir avant de le placer dans un pot et au réfrigérateur pour 2 heures
- Dérouler les pâtes feuilletées et étaler une fine couche de chutney
- puis faites des rangées de boudins, enroulez-les de pâte et coupez-les en deux
- Placez-les sur une plaque à pâtisserie en formant un sapin.
- Brossez les feuilletés qui sont sur les bords de jaune d'œuf
- puis enfournez les sapins pour 25 minutes.
- Dégustez chaud!