

Bleu d'Auvergne et boudins noirs sur toasts



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

50 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



Ingrédients

400 g de boudin noir fermier
1 baguette de seigle tranchée
100 g de [Bleu d'Auvergne](#) AOP
100 g de beurre frais
100 g de poudre d'amandes
1 bouquet de persil plat ou autres herbes fraîches
1 pomme verte granny

Préparation

1. Enlever le boyau du boudin noir fermier froid, le trancher en tronçons de 3 cm et réserver sur assiette et au frais.
2. Préparer le craqueton en mélangeant la poudre d'amandes et le Bleu d'Auvergne, puis ajouter le beurre en pommade et compléter avec sel et poivre et persil haché. Mixer rapidement.
3. Déposer ce mélange entre deux feuilles de papier cuisson, étaler au rouleau pas trop fin et faire durcir au frigo.
4. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond des disques de craqueton et réserver au frais.
5. Griller les toasts de seigle sur une face, les retourner, mettre dessus un peu de purée de pommes vertes granny crues, le tronçon de boudin et le disque de craqueton.
6. Passer au grill pendant 2/3 minutes.