



CHOUCROUTE EN HAMBURGER BOUDIN POMMES

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de choucroute aux petits lardons 790g
- 500g de boudin noir
- 5 œufs
- 4 c à soupe de mie de pain
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre
- 4 buns « pain rond burger » coupés en deux
- 4 rondelles de pommes
- 4 c de mayonnaise
- 4 c de moutarde forte
- Un peu de farine

PRÉPARATION

1. Oter la peau du boudin et mélanger la chair avec les œufs et la mie de pain, obtenir une masse lisse.
2. Sur un papier sulfurisé saupoudrer de farine, former 4 burgers avec la préparation de la taille des buns, mettre au frais.
3. Mélanger la mayonnaise et la moutarde.
4. Réchauffer légèrement la choucroute aux petits lardons Charles Christ à 180°C pendant 5 minutes.
5. Dorer les rondelles de pommes à la poêle de chaque côté
6. Cuire les burgers de boudin à la poêle dans un peu de beurre.
7. Dorer les demi-buns au grill. Garnir les demi buns avec le mélange mayo-moutarde.
8. Sur le socle du buns, déposer la choucroute, disposer le burger de boudin, les rondelles de pommes et le couvercle, passer sous le grill 5 minutes.



BON APPÉTIT !