



## **Boulettes de veau aux pommes et salade de pommes et boudin noir**

Boulettes de veau aux pommes (pour 4 personnes)

- 2 oignons
- 4 pommes à cuire
- 1 citron
- 800 g de haché porc/veau
- 2 càs de feuilles de thym fraîches
- 2 œufs
- 2 tranches de mie de pain blanc
- 1 verre de lait
- Noix de muscade
- Cannelle
- Sel et poivre du moulin
- 12 pommes de terre grenaille

1/ Préchauffez le four à 200°.

2/ Pelez les pommes, coupez-les en morceaux, citronnez-les. Epluchez et hachez les oignons.

3/ Faites revenir les oignons et les pommes. Laissez refroidir.

4/ Mélangez tous les ingrédients avec le haché, une pointe de muscade et une pointe de cannelle, et faites en des boulettes.

5/ Disposez-les dans un plat à four huilé et enfournez pendant 30'.

6/ Servez les boulettes avec les pommes grenaille rissolées.



### Salade de pommes et boudin noir (pour 4 personnes)

- 1 botte de cresson
- 1 belle grappe de raisins noirs
- 1/2 botte de coriandre
- 2 pommes granny smith
- 350 gr de mini boudins noirs
- 1 citron
- 1 petite pincée de poivre de Sichouan
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de badiane
- 1 pincée de gingembre
- Huile d'olive
- 3 càs d'huile de pépins de raisin
- Vinaigre de xérès
- Sel et poivre du moulin

1/ Poêlez 10 min les petits boudins jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

2/ Lavez et effeuillez le cresson.

3/ Pelez les raisins, coupez chaque grain en deux et épépinez-les (vous pouvez aussi les laisser entiers).

4/Hachez la coriandre.

5/ Epluchez les pommes, taillez-les en brunoise et citronnez-les.

6/Préparez la vinaigrette avec le vinaigre, les épices, du sel, du poivre, les deux huiles et la brunoise de pommes. Assaisonnez le cresson avec cette vinaigrette

7/ Disposez le cresson en bouquet sur assiette, garnissez des petits boudins, des demi-raisins et saupoudrez de coriandre.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_boulettes-de-veau-aux-pommes-et-salade-de-pommes-et-boudin-noir?id=9099579&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_boulettes-de-veau-aux-pommes-et-salade-de-pommes-et-boudin-noir?id=9099579&emissionId=5931)