

# Bricks au chutney de pommes et boudin au curry



“Dé-li-cieux !!! ”

## Les Ingrédients :

Pour 30 bricks / Temps de préparation : 1 heure 30 minutes

- 15 feuilles de brick
- 2 à 3 boudin blancs (idéalement aux morilles)
- 100 g de sucre de canne
- 3 belles [pommes](#)
- 2 [oignons](#) de taille moyenne
- 1 petite botte de [ciboulette](#)

- 1 à 2 c. à café de poudre de curry
- Huile de pépins de raisins
- Sel et poivre

### Badigeon...

- 3 c. à café d'huile de pépins de raisins
- 1 c. à café de sirop de pommes
- 1 c. à café de curry

## Les Étapes :

Épluchez les oignons et 2 des 3 pommes que vous couperez en petits dés. Déposez les pommes et les oignons dans une casserole versez le vinaigre et le sucre de canne, ajoutez le curry, le sel et le poivre. Faites cuire le tout à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure en mélangeant occasionnellement. Pour les 15 minutes suivantes, augmentez le feu, mélangez sans cesse jusqu'à épaississement du chutney. Réservez.

Pendant ce temps, retirez la peau des boudins et coupez-les en 30 languettes. Faites-les dorer dans une poêle enduite d'huile de pépins de raisins, 1 minute de chaque côté. Réservez. Préparez le badigeon en mélangeant tous les ingrédients. Coupez la troisième pommes en 60 languettes. Réservez.

Coupez les ronds de feuilles de bricks en 2. Dans chaque feuille déposez 1 languette de boudin, deux petites cuillerées de chutney, 2 languettes de pomme, 2 brins de ciboulette. Refermez.

Déposez toutes les bricks sur une plaque de cuisson. Badigeonnez les deux côtés du mélange à badigeon.

Enfournez dans un four préchauffé à 250°C dans le milieu du four. Réduisez la température à 230°C et faites cuire 10 minutes de chaque côté.

Servez immédiatement ou passez au four avant de déguster question de leur redonner un peu de craquant.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Pour les réchauffer le lendemain, faites les cuire à feu très doux dans une poêle anti-adhésive.

→ Cette recette avait été publiée en novembre 2012 sur mon ancien blog. Elle avait été préparée pour la Rencontre autour des produits tripiers chez [Cuisine Aptitude](#) sur Strasbourg.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/bricks-au-chutney-pommes-boudin-au-curry/>