

Verrines de boudin noir

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



10 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 boudins noirs
- 2 bananes
- 30 g de beurre* clarifié
- 1 c à c de sucre complet
- 100 g de spéculoos*
- 2 pincées de curry en poudre
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 2 pincées de ras el-hanout

*peut contenir des allergènes

Une recette de Hélène, coopératrice du Fenouil Biocoop

1. Éplucher les boudins noirs, émietter la chair à la fourchette et cuire à feu doux sans cesser de remuer pendant 2 à 3 minutes.
2. Disposer la chair au fond des verrines.
3. Réduire les spéculoos en miettes.
4. Bien laver les bananes, puis les couper en tranches épaisses sans les éplucher.
5. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux.
6. Ajouter les épices, le sucre roux et faire dorer les rondelles de bananes une minute sur chaque face.
7. Répartir la poudre de spéculoos sur le boudin et disposer dessus les bananes épicées. Servir aussitôt.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69