

## Croustillants de Boudin Blanc aux Morilles

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- BOUDIN BLANC	3 (aux morilles)
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	15g déshydratées
- POIRE(S)	2 + 2
- CITRON(S)	½
- SUCRE DE CANNE	1+1 c à soupe
- POIRE AU COGNAC -HEINRICH	2 c à soupe
- PÂTE BRIQUE OU FILO	6
- HUILE D'OLIVE	
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites tremper les morilles dans un peu d'eau chaude pour les réhydrater.
- Coupez le boudin en deux. Faites-les griller doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Epluchez et épépinez 2 poires. Coupez-les en dés et arrosez-les du jus d'un demi-citron.
- Faites-les revenir 5 min à la poêle dans 20 g de beurre chaud. Saupoudrez d'1 c à soupe de sucre de Canne. Arrosez de Poire au Cognac et flambez le tout.
- Ajoutez ensuite les morilles essorées et coupées en deux.
- Arrosez du jus de trempage des champignons et laissez évaporer. Salez peu et Poivrez. Laissez refroidir.
- Pelez et épépinez les 2 dernières poires. Coupez-la en lamelles et arrosez-les du jus du demi-citron restant. Faites-les revenir 5 min à la poêle dans du beurre. Saupoudrez d'1 c à soupe de sucre de Canne. Réservez au chaud.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Huilez les bords de chaque feuille de brick, puis répartissez au centre, les dés de poires aux morilles avec un tronçon de boudin grillé.
- Formez alors des petites loempia en roulant le tout et en rabattant les bords.
- Déposez-les sur une plaque de cuisson.
- Enfourez 10-12 min.
- Servez chaque aumônière sur une assiette accompagnée de lamelles de poires. Saupoudrez de ciboulette.