



«Bonbon» croustillant à la châtaigne et boudin noir, caramel de muscat de St-Jean de Minervois

Ingredients

pour 4 personnes :

*4 feuilles de briclé
2 boudins noirs
12 châtaignes cuites
50 gr de beurre
200 gr de mâche
Huile de noix*

*Caramel de Muscat
200 gr de sucre
20 cl de muscat*

Préparation

Mélanger le boudin noir avec les châtaignes en y incorporant un peu d'huile.

Badigeonner les feuilles de briclé avec le beurre fondu.

Au centre, déposer une cuillère de farce puis fermer en donnant la forme d'un gros bonbon.

Mettre au four 10 mn, jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.

Effectuer le caramel : faire fondre le sucre dans un peu d'eau, cuire jusqu'à coloration puis déglacer au Muscat.

Déposer votre bonbon sur un lit de mâche parfumée à l'huile de noix. Décorer avec quelques châtaignes sautées dans l'huile de noix et le caramel de Muscat.