



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,  
1 RECETTE**

## FICHE RECETTE

Thiers



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



# Terrine de boudin noir aux pommes caramélisées et foie gras



Mathieu Bisiaux &  
Ramuntcho Fiole



ENTRÉE



45 minutes



20 minutes



1 terrine

## INGRÉDIENTS

- 1 brassé de boudin
- 4 pommes Gloria ou Golden
- 60 g de foie gras
- 200 g de sucre
- Sel
- Poivre
- 100 g de beurre
- 2 Échalotes
- 20cl de vin blanc
- 2 càs de moutarde à l'ancienne
- 50cl de crème liquide

## Préparation

- 1 Faire fondre le beurre, puis éplucher le boudin.
- 2 Mettre le boudin dans la poêle, saler et poivrer.
- 3 Éplucher et couper les pommes en quartiers.
- 4 Dans une poêle, mettre le sucre et les pommes pour les laisser colorer.
- 5 Prendre une terrine et disposer en 5 étages la préparation (boudin, foie gras, boudin, pommes, boudin).
- 6 Laisser refroidir.

### *Recette de la sauce*

- 7 Déglacer les échalotes au vin blanc.
- 8 Ajouter 2 cuillères de moutarde à l'ancienne.
- 9 Ajouter 50 cl de crème.
- 10 Porter à ébullition et servir.
- 11 Servir avec la sauce à la moutarde à l'ancienne chaude.

**Le Calypso**

2 Avenue Voltaire, 63300 THIERS  
04 73 51 96 58