

## Elisabeth Baume-Schneider

### Boudins d'Ajoie servis avec une marmelade de pommes et un financier à la damassine

#### Pour 4 personnes

4 boudins

#### Marmelade de pommes

1 kg de pommes  
250 g de sucre  
zeste d'un demi-citron  
cannelle

#### Financier à la damassine

200gr de sucre glace  
120gr de farine fleur  
120 gr d'amandes en poudre  
10 blancs d'œufs (environ 2,5 dl)  
250gr de beurre fondu  
1 prise de sel  
Intérieur gratté d'une gousse de vanille

#### Boudins

Passer les boudins dans de l'eau à peine frémissante durant quelques minutes (afin d'éviter qu'ils n'éclatent)  
Rissoler à petit feu brièvement de chaque côté

#### Marmelade de pommes

Laver et éplucher les pommes. Les couper dans une casserole, ajouter le sucre et cuire à feu moyen.  
Ajouter de la cannelle si envie.

#### Financier à la damassine

Ne disposant naturellement en novembre pas des célèbres petites prunes bien fraîches, je propose un financier avec des fruits cueillis à fin juillet dans les vergers d'Ajoie.

Mélanger le sucre glace, la farine et les amandes moulues.  
Y ajouter les blancs d'œuf au fouet pour obtenir une masse lisse. Intégrer ensuite peu à peu le beurre fondu à la masse obtenue, puis ajouter enfin le sel et la vanille.

Mouler la préparation en ajoutant des damassines (ou le fruit choisi).  
Cuisson à 180 degrés.

A savourer naturellement accompagné d'un sorbet à la damassine AOC ou d'une damassine AOC ou encore d'un chocolat parfumé à la damassine AOC !



Présidente du Gouvernement jurassien, Ministre de la Formation, de la Culture et des Sports (DFCS)  
2800 Delémont