

Tarte aux Pommes et Boudin Noir

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- BOUDIN NOIR	400g
- POMME(S) JONAGOLD	2 grosses
- OIGNON(S)	1
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon et faites-les revenir dans du beurre chaud. Lorsqu'il est tendre, ajoutez le sucre semoule et remuez pendant 1 minutes.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP, piquez-la avec une fourchette puis répartissez les oignons confits sur le fond.
- Retirez la peau du boudin.
- Pelez les pommes.
- Coupez ½ pomme en très petits cubes. Faites-les revenir dans du beurre puis ajoutez la chair de boudin. Salez et poivrez et laissez étuver pendant 5-7 minutes à couvert.
- Coupez le reste des pommes en fines lamelles.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Répartissez la chair de boudin cuite sur les oignons confits puis recouvrez de lamelles de pommes.
- Saupoudrez de sucre vanillé.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Dégustez avec une salade verte.

