

TARTELETTES AU BOUDIN NOIR

Août 2012 (Actualisé en août 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 350 g de boudin noir
- ★ 350 g d'oignons paille
- ★ 2 pommes golden
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 pincée de cannelle en poudre
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 poêles, 4 moules à tartelette
(Diam : 12 cm)

Préparation : 10 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 46 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 5,10 € (soit 1,28 € par personne)



Recette :

Peler les oignons, les couper en deux dans le sens de la hauteur et les émincer finement. Éplucher les pommes, les diviser en quatre, ôter le trognon et couper les quartiers en lamelles. Découper des ronds dans la pâte feuilletée d'un diamètre un peu plus grand que celui des moules en gardant le papier sulfurisé. Retirer la peau du boudin et le couper en tranches fines. Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) une dizaine de minutes. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu mi-vif, ajouter les oignons et faire suer pendant 5 minutes en remuant continuellement, ajouter une cuillère à soupe de sucre, saler, poivrer et poursuivre la cuisson 8 minutes en continuant de mélanger. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une seconde poêle, ajouter les lamelles de pommes, saupoudrer avec le reste de sucre et faire dorer durant 8 minutes en retournant souvent, ajouter la cannelle en fin de cuisson. Disposer les ronds de pâte dans les moules, déposer une couche d'oignons, recouvrir d'une rosace de rondelles de boudin, d'une rosace de lamelles de pommes et enfourner pour 25 minutes. Démouler et ôter le papier de cuisson au moment de consommer. Servir bien chaud avec une salade verte.

Boisson :

Un Cahors ou un Côtes du Jura rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.