



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte fine boudin aux pommes .



Ingrédients pour 6 tartelettes :

- 1 pâte feuilletée
- 2 boudins noirs
- 2 pommes golden
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

- *Peler puis couper en fines rondelles les pommes. Couper le boudin en rondelles de 5 mm d'épaisseur*
- *Étaler puis découper la pâte feuilletée avec des emporte pièces de 10 cm de diamètre*
- *Placer la pâte feuilletée entre 2 plaques de cuisson chemisées de feuilles sulfurisées*
- *Enfourner dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 15 minutes. Sortir puis laisser refroidir*
- *Parallèlement faire revenir dans une poêle les pommes dans le beurre, réserver, égoutter*
- *Puis cuire sur chaque face les rondelles de boudin dans le beurre environ 3 minutes, réserver*
- *Lorsque la pâte feuilletée est tiède, disposer les rondelles de pommes, puis les rondelles de boudin*
- *Assaisonner à convenance avec le sel et le poivre, puis enfourner à nouveau pendant 5 minutes*
- *Servir chaud avec une salade*

