



Tartes, tourtes, quiches

Tarte de boudin blanc



1h05 **20 min** **45 min** **0** **434**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le boudin

3 **Boudin blanc**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la tarte

2 **Pomme(s)**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
100 g **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Miel**
30 g **Beurre**
1 verre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture aux pommes

- 1 Peler, évider et couper les pommes en dés.
- 2 Eplucher et émincer les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire revenir les dés de pomme et les oignons dans une casserole avec le beurre.
- 4 Ajouter le miel, l'eau, le sel et le poivre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Laisser compoter sur feu très doux et à couvert pendant 30 minutes en remuant fréquemment.
- 6 En fin de cuisson, ôter le couvercle afin de laisser s'évaporer le surplus de jus.

Étape 2

Préparation des boudins blancs

- 1 Oter la peau des boudins blancs.
- 2 Couper les boudins en tranches.
- 3 Les faire dorer sur feu moyen dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Étape 3

Préparation de la tarte de boudin blanc

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Disposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- 3 Déposer de la compotée de pommes dans le fond de tarte à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Disposer les tranches de boudin blanc.
- 5 Enfourner pendant 5 à 10 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four, la laisser reposer pendant quelques minutes.
- 2 Servir chaud ou froid.