

Tarte au boudin noir et aux deux pommes

Bonjour à toutes et tous

Si mes affinités cuisine font que m'amuse plus à cuisiner fruits et légumes, une partie de mon esprit reste à l'affût de recettes susceptibles de plaire à mes gourmands. C'est par exemple le cas des recettes à base de charcuteries locales comme les saucisses ou le boudin. Le boudin noir est un ingrédient très apprécié de mes gourmands, que mon mari prépare souvent avec quelques pommes de terre sautées, puis se régale avec les petits.

Bref, l'autre jour, Belle Maman m'a sorti de sa collection pléthorique de recettes une étonnante tarte au boudin noir et deux pommes (i.e. le fruit, et celle de terre). Une tarte est toujours gourmande et cette association boudin noir / pomme fruit / pomme de terre avait de quoi plaire à mes gourmands.

Quelques petites adaptations plus tard pour l'alléger, elle a été préparée à l'avance pour un début de semaine. Si mes gourmands ont été surpris de la forme, ils ont clairement beaucoup apprécié. L'association mélange pomme de terre/pomme fruit/boudin fonctionne très bien, et au fond de la tarte il y a un petit confit d'oignon qui relève beaucoup les saveurs.

Je voulais donc partager l'idée avec vous, pour changer, surprendre et régaler. J'espère que cela vous intéressera. Bonne journée



- TARTE RUSTIQUE -
BOUDIN NOIR & POMMES

Recette : Tarte au boudin noir et aux deux pommes

Saison de la recette : Octobre à Mai

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes (4 en plats, 6 en entrée) :

- 1 pâte brisée
- 250 g de boudin noir
- 300 g de pommes de terre (environ 3 pommes de terre moyennes)
- 300 g de pomme (environ 2 pommes)
- 2-3 oignons (selon la taille)
- 1 cuillère à café de sucre
- 10g * 3 de beurre (environ)
- Sel et poivre

Réalisation

- Si elles ne sont pas déjà cuites, lavez vos pommes de terres. Faites les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'on puisse y enfoncer un couteau sans mal (mais elle ne doivent pas finir en purée).
- Entre temps épluchez puis émincez les oignons. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle puis faites y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoutez une cuillère à café de sucre, sel, poivre, mélangez bien et laissez revenir encore quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Réservez.
- Épluchez les pomme, coupez les en lamelles d'environ 0.5 cm, puis faites les poêler 2 minutes dans un peu de beurre (elles doivent dorer mais ne pas être entièrement cuites). Réservez
- Récupérez vos pommes de terre puis coupez-les en rondelles d'environ 0.5

cm. Faites les poêler 2 minutes dans un peu de beurre (elles doivent dorer). Salez et poivrez

- Coupez le boudin noir en grosses rondelles.
- Et hop, au dressage :
- Étalez la pâte brisée et disposez là sur une plaque de cuisson à four
- Au centre répartissez le confit d'oignon
- Répartissez successivement les pommes de terre, lamelles de pomme, rondelles de boudin, en laissant bien 5 cm de marge par rapport au bord
- Repliez la pâte sur les bords.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes à 180°C (en la plaçant plutôt au bas du four, sinon le boudin risque de griller un peu).

Dégustez cette tarte boudin noir et pommes tiède ou à température ambiante. Servez accompagné d'une salade de crudités de saison.

Astuces :

- Variantes : la recette est déclinable avec du boudin blanc si vous préférez. Vous pouvez aussi ne mettre que de la pomme si vous préférez une version un peu moins consistante.
 - Conservation : jusqu'à 48H, au réfrigérateur. réchauffez doucement au four (60-80°C) avant de servir.
-