

# TARTE AU BOUDIN NOIR ET AUX POMMES



## LA RECETTE



### BOUDIN NOIR MAISON VIVANT



#### Pour 6 personnes :

- Temps de préparation : 35 min
- Temps de cuisson : 35 min
- Temps total : 1h10 min

#### Ingrédients :

- 1 Boudin noir Maison Vivant
- 3 petits oignons jaune
- 1 rouleau de pâte brisée
- 3 pommes
- 50gr de beurre

#### Préparation :

Faites chauffer 30gr de beurre dans une sauteuse et faites revenir les oignons émincés pendant 20 minutes à feu doux. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles.

Faites-les dorer 5 minutes avec le reste de beurre en procédant en plusieurs fois dans une grande poêle.

Laissez refroidir. Coupez le boudin en rondelles.

Tapissez un plat à tarte avec la pâte. Piquez-la en plusieurs endroits et faites cuire 10 min à blanc.

Déposez les oignons dans le fond de tarte, disposez les pommes et les tranches de boudin et remettez au four pour 25 minutes.

Servez et dégustez !