

RECETTE CUISINE des GONES

TARTE AU BOUDIN NOIR ET AUX 2 POMMES

Ingrédients :

- 600 gr de boudin noir
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150 gr d'épinards frais
- 4 pommes de terre Charlotte
- 2 pommes golden
- 50 gr de beurre
- 3 oignons
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de rhum (facultatif)
- 3 cuillères d'huile d'olive
- sel et poivre

Recette:

- Préchauffez le four à (150°)
- Eplucher les pommes, épépinez et les couper en dés.
- Pelez les pommes de terre, et les couper en dés.
- Lavez les épinards.
- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites dorer les dés des deux pommes sur feu doux pendant 5 min en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les épinards.
- Salez, poivrez et poursuivez la cuisson pendant 5 min. réservez.
- Epluchez et émincez les oignons.
- Faites les dorer avec l'huile dans une poêle sur feu doux pendant quelques minutes.
- Versez le rhum dans la poêle mélanger et réservez.
- Couper le boudin en tranches après avoir enlever la peau.
- Disposez le disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- Napper la pâte feuilletée de 2 cuil. à soupe de moutarde
- Versez le mélange pommes, pommes de terre, et épinard.
- Disposez dessus les rondelles de boudin. Répartissez les oignons entre les rondelles, puis enfournez la tarte pour 40 minutes.
- Démoulez et servez avec une salade verte

Bon Appétit