

Tartelette de boudin noir au pomme et sauce vin rouge



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Beurre	~
1	Boudin noir	~
50 g	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
1	Pâte feuilletée	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
2.5 kg	Pomme Granny Smith en quartiers en poche 3 kg APIFRUIT	0043621
60 g	Sauce marchand de vin en boîte 850 g CHEF	0005354
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
200 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1.5	Vin de la Communauté Européenne rouge 11° en cubi 5 L	0031333

Étapes de préparation

- 1 Dans une russe réhydrater les échalotes avec une partie du sucre et le vin rouge. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un sirop.
- 2 Dans une poêle avec de la matière grasse et du sucre, faire colorer les quartiers de pommes assaisonnés de sel et poivre. Réserver.
- 3 Tailler le boudin en tranches régulières. Réserver au frais.
- 4 Déposer un lit d'échalotes sur le feuilletage, ajouter les rondelles de boudin en rosace et terminer avec les quartiers de pommes. A l'envoi, napper de sauce marchande.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Morgon rouge AOC en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL