

Tarte en bande boudin pommes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
158032	Boudin noir brasse aux oignons à l'ancienne VPF 1,7 kg env. La Grande Charcuterie	200 Gramme
24603	Boudin blanc nature 125 g	200 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	500 Gramme
	Pomme Pink Lady	500 Gramme
	Beurre demi-sel	50 Gramme
	Poivre de Guinée	PM

Etapes de préparation

- 1 Découper en deux la plaque feuilletée dans la longueur, puis pincer les bords sur 1 cm
- 2 Sur plaque à pâtisserie, piquer à la fourchette le centre de la bande
- 3 Cuire à 190°C au four à chaleur sèche pendant 15 à 20 minutes. Réserver
- 4 Poêler les pommes au beurre demi-sel jusqu'à petite coloration puis les écraser. Ajouter le poivre de Guinée et rectifier l'assaisonnement. Réserver
- 5 Découper les boudins en rondelles d'une épaisseur de 8 à 10 mm
- 6 Procéder au montage : mettre la pâte feuilletée sur grille, répartir la compote uniformément sur la pâte feuilletée, déposer les rondelles de boudin en alternant le blanc et le noir, enfoncer légèrement
- 7 Cuire au four à 160°C en chaleur sèche, pendant 15 à 20 minutes
- 8 A la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, déposer le beurre pour luster puis assaisonner

Tarte en bande boudin pommes

L'astuce du chef



Le boudin brasse ne permet aucune perte à la découpe. Pour apporter du croustillant au boudin, possibilité de précuire le boudin avant le montage, dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid