

THE SAILING CHEF

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilleté
- 4 boudins noirs
- 4 pommes
- 2 petits oignons
- 50gr de beurre

PRÉPARATION:

- 1) Compote de pomme : 2 pommes epluchées et coupées en petits morceaux cuites avec 2 verres d'eau dans une casserole a feux doux pendant 15min.
- 2) Faire revenir les oignons dans le beurre. Réserver
- 3) Foncer un moule avec la pâte. Tapisser le fond de compote et ajouter les oignons rissolés.
- 4) disposer les pommes epluchées et coupées en quartiers en les alternant avec les rondelles de boudins sans peau.
- 5) Enfourner pour 30 min.

TARTE AU BOUDIN ET AUX POMMES



ASTUCE :

Accompagner d'une salade d'épinard aux noix. Un vrai régal pendant les soirées d'hiver.

