

Tarte damier aux boudins et aux pommes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte sablée
- 3 boudins noirs
- 3 boudins blancs
- 1 kg de pommes
- 4 gros oignons
- 30 g de beurre salé
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel, poivre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 bâton de cannelle

Préparation de la recette :

Éplucher les oignons et les émincer finement.

Dans une sauteuse, les faire fondre 20 minutes à feu très doux avec le beurre. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade râpée.

Éplucher les pommes, les épépiner et les cuire en compote à la casserole (15 minutes) ou au four à micro-ondes (10 minutes) avec un bâton de cannelle. Les écraser sommairement à la fourchette.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Foncer un moule à tarte beurré et fariné.

Tartiner le fond de pâte d'oignons, puis de compote.

Débiter les boudins en rondelles.

Les disposer en rosace en alternant les couleurs.

Badigeonner d'huile.

Enfourner pour 15 à 20 minutes à 180°C (thermostat 6).

Remarques :

Cette tarte peut se consommer chaude dès la sortie du four -je l'accompagne alors de salade- ou refroidie. Très jolie, elle est parfaite pour les buffets, du moins jusqu'à la découpe! Pour la pâte, une sablée (pas trop sucrée si vous la préparez vous-même) apporte une touche de caractère à cette tarte, mais une pâte feuilletée fera aussi l'affaire à l'occasion.