

RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

Tarte de boudin noir à la compote

Tarte de boudin noir à la compote
pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 25 minutes

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 500 grammes de boudin noir
- 5 pommes golden
- sel
- poivre
- tabasco

Préparation:

Epluchez les pommes, épépinez-les et faites-les cuire dans une casserole sans rajouter de sucre, avec une cuillère à soupe d'eau.

Mixez-les pour obtenir une compote.

Étalez la pâte feuilletée et posez-la dans un plat à tarte. Versez-y la compote encore tiède en la répartissant.

Coupez le boudin en rondelles de 2 cm d'épaisseur environ après avoir retiré la peau.

Déposez les rondelles sur la compote. Mettez une petite goutte de tabasco sur chaque rondelle puis salez et poivrez légèrement.

Faire cuire au four th. 7 environ 25 minutes.

Servez avec une salade verte.