

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

Tarte Tatin au boudin noir

Pour 4 personnes : 320 g de boudin noir, 1 pâte feuilletée, 4 pommes, 10 g de beurre, 1 oignon, 6 brins de ciboulette, sel et poivre

1) Peler et pommes, les épépiner. Peler et émincer l'oignon. Étaler la pâte feuilletée et y découper 4 ronds un peu plus grands que le diamètre des ramequins. Garder ces ronds au froid. Préchauffer le four à 210°C.

2) Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir à feu doux pommes et oignon pendant 5 minutes. Saler et poivrer au goût. Répartir les pommes dans les ramequins, les recouvrir avec les ronds de pâte. Enfourner 15 minutes.

3) Dans un plat à gratin, faire cuire les boudins au four pendant 15 minutes. Les découper en rondelles et en recouvrir les tartelettes. Parsemer de ciboulette et servir de suite avec de la salade verte.