



TARTE TATIN AUX BLEUCHÂTEL ET BOUDIN

Ingrédients

- 1 gros oignons
- 3 endives
- 3 pommes
- Bleuchâtel
- Noix
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 4 boudins (70gr. / pièce)
- Feuilles d'épinard
- Beurre
- Sucre
- Sel
- Poivre

Préparation

Couper les endives en lamelles et faire revenir dans une casserole avec du beurre.

Faire de même avec les oignons et ajouter un peu de sucre pour les confire.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Peler et couper les pommes en quartier, les caraméliser dans une poêle avec du beurre et saupoudrer de sucre.

Flamber et retirer la poêle du feu.

Accompagnements

Couper quelques cubes de pommes et les faire revenir dans une sauteuse avec du beurre.

Ajouter quelques noix.

Dans 2 petits moules beurrés, disposer les pommes en rosace.

Ajouter une couche d'oignons puis une d'endives.

Ajouter des tranches de Bleuchâtel et quelques noix.

Couvrir le tout avec la pâte feuilletée et rentrer la pâte tout autour du moule pour faire un rebord.

Lustrer la pâte avec du jaune d'oeuf.

Mettre au four à 170 degrés environ 20 minutes.

Faire revenir les boudins dans une sauteuse avec du beurre.



Dressage

Sortir les petites tartes du four et les retourner sur l'assiette.

Ajouter sur les tartes quelques petits bouts de Bleuchâtel.

Couper les boudins en biseau et les déposer sur le dessus.

Assaisonner avec de la fleur de sel.

Accompagner d'une salade d'épinards.

Disperser les cubes de pommes autour de l'assiette.