

Tarte à l'andouille, aux pommes et à l'oignon de Roscoff



Tarte à l'andouille, aux pommes et à l'oignons de Roscoff

Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte brisée

150 g d'andouille

200 g d'oignons roses de Roscoff

4 petites pommes

2 CS de maïzena

2 œufs

$\frac{1}{4}$ de camembert

2 CC de moutarde

10 cl de lait + 10 cl de crème

10 cl de cidre doux

Sel et poivre + huile d'olive

- Peler les oignons et les ciseler finement.
- Éplucher et épépiner les pommes et les couper en petits morceaux.
- Dans une poêle anti adhésive, chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon ciselé. Dès qu'il commence à devenir translucide, ajouter les dés de pommes. Mouiller avec le cidre et laisser frémir pendant 15 à 20 minutes. Les dés de pomme ne doivent pas tourner en compote. Ajouter un peu d'eau, si le liquide s'évapore trop vite... Réserver jusqu'à refroidissement.
- Délayer la maïzena, avec le lait, de façon à ce qu'il n'y ai pas de grumeaux. Ajouter la crème et les œufs battus en omelette. Mélanger cette préparation avec la garniture pommes/oignons.
- Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte et la faire cuire à blanc, 10 minutes, à 200°C.
- Étaler un peu de moutarde, au fond de la pâte à tarte et verser la garniture sur la moutarde. Répartir l'andouille et le camembert, coupés en petits morceaux par-dessus.
- Enfourner pour 30 à 40 minutes environ, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

