



TARTE AU BOUDIN BLANC AU CHUTNEY DE POMMES A LA NOIX



Facile

Préparation: 20 mn

**Cuisson: 30 mn pour le chutney
20 mn pour la tarte**

Pour 6 personnes:

250 g de pâte feuilletée
3 beaux boudins blancs
150 ml de vinaigre aromatisé à la noix
100 g de sucre de canne
4 oignons moyens
3 belles pomme acides
Sel et poivre (cubèbe)
1 càc d' huile neutre

Le chutney:

Eplucher les oignons, peler la pomme. Emincer les premiers et couper la seconde en petits dés. Dans une grande casserole, mettre les pommes, les oignons, ajouter le vinaigre de noix, le sucre, le sel et le poivre.

Laisser cuire à feu doux pendant un dizaine de minutes sans surveillance particulière, après,, lorsque les pommes et les oignons commencent à confire, remuer régulièrement et surveiller la couleur. Le chutney doit être caramel clair et ressembler à une marmelade épaisse (chez Lilo la cuisson a pris 40 minutes, chez moi, 30!). Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Les boudins:

Enlever la peau des boudins et les couper en rondelles (environ 20 par boudin). Les faire colorer doucement, sur les deux faces avec l'huile. Réserver.

La pâte:

Garnir le, ou les moules avec la pâte feuilletée abaissée à 3 mm environ. Poser une belle couche de chutney de pommes dans le fond du moule et les rondelles de boudin par dessus.

Le four étant préchauffer à 180°, en chaleur traditionnelle si possible, mettre la tarte à cuire entre 20 et 25 mn. Déguster bien chaud.

Cette tarte est vraiment une très agréable alternative au boudin blanc que je sers régulièrement tiède sur une salade.

J'ai beaucoup aimé le parfum de noix dans le chutney acidulé et je pense ajouter quelques petits éclats de noix en plus la prochaine fois. C'est un délice que je vais refaire le 24 au soir en mini tartelettes pour l'apéro avec une seule rondelle par tartelette.