

Entrées chaudes à la viande

Fine tarte aux pommes poêlées à la cannelle et boudin noir, beurre de cidre


55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

527

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tarte fine

3 Pomme(s)
400 g Pâte(s) feuilletée(s)
60 g Beurre
300 g Boudin noir
1 pincée(s) Cannelle en poudre
1 c. à soupe Sucre semoule
1 Sel
1 Poivre

Ingrédients pour le beurre de cidre

10 cl Cidre brut
8 cl Vinaigre de cidre
200 g Beurre
1 Sel
1 Poivre

Étape 1

Préparation de la tarte fine

- 1** Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2** Dérouler la pâte feuilletée et la déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3** Piquer le feuilletage à l'aide d'une fourchette.
- 4** Sur le feuilletage, déposer à nouveau une feuille de papier sulfurisé et une autre plaque.
- 5** Enfourner pendant 5 à 10 minutes afin de précuire la pâte.
- 6** Pendant ce temps, éplucher les pommes à l'aide d'un économe puis les vider avec un vide-pomme.
- 7** Les couper en quartiers avec un couteau éminceur. Réserver les chutes de pomme.
- 8** Faire chauffer une poêle avec du beurre et lorsqu'il fond, déposer les quartiers de pomme.
- 9** Ajouter la cannelle et le sucre, mélanger puis débarrasser.
- 10** A l'aide d'un couteau éminceur, couper le boudin noir en tranches et les réserver sur une assiette.

- 11 Essuyer la poêle avec un papier absorbant puis la remettre sur le feu.
- 12 Faire revenir les tranches de boudin et les assaisonner de sel et de poivre.
- 13 Sortir le feuilletage du four et le tailler en rectangle à l'aide d'un couteau scie.
- 14 Intercaler les tranches de boudin et les quartiers de pomme puis enfourner de nouveau pendant 5 à 10 minutes.

Étape 2

Préparation du beurre de cidre

- 1 Dans une casserole, verser le cidre, le vinaigre et les chutes de pomme et faire réduire le mélange sur feu vif.
- 2 Assaisonner de sel et de poivre puis mixer avec un mixeur plongeant.
- 3 Filtrer le mélange à l'aide d'un tamis puis remettre le tout dans la casserole.
- 4 Ajouter le beurre et mélanger vivement avec une cuillère en bois.

Étape 3

Dressage

- 1 Sur une assiette de dressage, déposer la tarte fine à l'aide d'une spatule et verser un peu de beurre de cidre autour et dessus.
- 2 Décorer éventuellement d'une chips de pomme puis servir chaud.