

Tartelette de Boudin Basque et aux Pommes

Ingrédients pour une quinzaine de tartelettes :

- une conserve de boudin Basque Terroir et Délice
- 2 pommes
- une pâte feuilletée
- beurre

Pelez les pommes, les couper en dés et faites-les caraméliser doucement dans une poêle avec du beurre.

préchauffez votre four à 200°C.

Découpez des cercles dans la pâte feuilletée et tapissez-en les moules à petites tartelettes qui auront été déjà beurrés.

Remplir les tartelettes de pommes caramélisées, ajouter sur le dessus un peu de boudin Basque.

Mettre au four pendant 15 minutes et dégustez sans attendre !