

TARTE AU BOUDIN NOIR

Pour 6 personnes

Simple et bon marché

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients : 600 g de boudin noir
1 rouleau de pâte feuilletée
150 g d'épinards frais
2 pommes Golden
2 pommes de terre
50 g de beurre
3 oignons
3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
1 cuillerée à soupe de moutarde
1 cuillerée à café de vieux rhum
sel, poivre

Préchauffez le four Th 5(150°).

Epluchez les pommes, épépinez les et détaillez-les en dés.

Pelez les pommes de terre et découpez-les en dés.

Lavez les épinards.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse sur feu doux et faites-y dorer les dés de pommes et de pommes de terre 5 min. sur feu doux. Ajoutez les épinards, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 min. Réservez.

Epluchez et émincez les oignons. Faites-les suer avec l'huile dans une poêle 8 min. sur feu doux pour qu'ils soient légèrement dorés. Versez le vieux rhum dans la poêle, mélangez et réservez.

Découpez le boudin en rondelles.

Disposez le disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.

Étalez la moutarde sur le fond de la pâte.

Versez le mélange aux épinards. Disposez dessus les rondelles de boudin en rosace. Répartissez les oignons entre les rondelles de boudins puis enfournez la tarte pour 40 min. ;

A la sortie du four, démoulez la tarte et servez-la avec une salade verte.

Edim