

Tatin de boudin noir aux oignons

et pomme granny smith



Pour 4 personnes (moules à tartelettes de 12 cm de diamètre)

Préparation : 40 minutes

Repos : 1 heure pour la pâte Brisée

Cuisson : 30 minutes

Pâte Brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 3 g de sel
- 3 g de 4 épices
- 7 cl d'eau

Garniture :

- 210 g de boudin noir
- 2 gros oignons
- 1 pomme granny smith
- 20 g de beurre
- Sel
- Poivre à queue cubèbe (ou poivre noir normal)

Déco :

- Tranches de pomme
- Brins de ciboulette
- Crème de vinaigre balsamique de Modène à la figue (facultatif)

Préparez la pâte Brisée : Au robot pour cette fois pour moi,

Versez la farine, le sel et le 4 épices dans le bol du robot, mélangez en position 2. Ajoutez le beurre coupé mou coupé en petits morceaux. Mélangez avec la feuille en position 2 pour obtenir un sablé grossier. Ajoutez l'eau progressivement et amalgamez rapidement en position 4. Façonnez en boule, filmez et placez au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes.

Préparez la garniture : Épluchez les oignons, coupez-les en deux et émincez-les en fines tranches. Réservez.

Si vous le souhaitez, prélevez quelques fines tranches de pomme avant de l'éplucher pour la déco finale (facultatif). N'oubliez pas de les « citronner » un peu. Épluchez et coupez la pomme en petits dés. Réservez.

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les oignons, salez un peu, et faites les fondre pendant 10 minutes à feu doux en remuant souvent. *Attention à ne pas les laisser trop brunir.*

Ajoutez les dés de pommes et poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes. *Il ne faut pas que les dés de pommes se transforment en purée.* Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivrez. Réservez.

Pensez à sortir la pâte Brisée du réfrigérateur. Beurrez les moule à tartelettes.

Coupez le boudin en rondelles. Disposez-les dans le fond des moules (6 rondelles par moule).

Répartissez dessus le mélange oignons/pomme.

Préchauffez le four à 180° C.

Étalez la pâte brisée. Découpez 4 disques de pâte de diamètre supérieur au moule. *J'ai pris tout bêtement un bol et un couteau pour la découpe de la pâte.*

Recouvrez la garniture avec un disque de pâte et rentrez les bords de pâte à l'intérieur en vous aidant du manche d'un couteau ou tout autre ustensile.

Piquez la surface avec la pointe d'un couteau.

Glissez au four à 180° C (170° C pour moi) pendant 25 à 30 minutes en fonction de votre four.

A la sortie du four, placez sur une assiette sur le dessus de moule et retournez pour les démouler. Si besoin, passez un ustensile plat tout autour de la pâte avant de retourner pour faciliter le démoulage.

Servez chaud accompagné d'un petit mélange de salade assaisonné d'une vinaigrette à base d'huile de noisettes.

J'ai présenté ce tatin avec un peu de crème de vinaigre balsamique de Modène à la figue.