

Tarte aux pommes et boudin noir,  
compotée d'oignons,  
version TMX



Pour 4 à 6 personnes :

Pâte brisée TMX : 200 g de farine -  $\frac{1}{2}$  CC de sel

1 jaune d'œuf - 100 g de beurre - 40 g d'eau

Garniture : 3 ou 4 pommes (*Elstar, Golden, Pink lady, Rainette ou Braeburn : il faut en choisir qui se tiennent à la cuisson...*) - 200 g de boudin noir charcutier (*choisir un boudin de bonne qualité, de préférence artisanal, qui ne se délitera pas à la cuisson*) -  $\frac{1}{2}$  CC de cumin en poudre.

Compotée d'oignons TMX : 3 oignons - 2 CS d'huile d'olive - 1 CC de vinaigre balsamique - 1 CC rase de sel - 1 CC rase de sucre

\*\*\*\*\*

- Commencer par préparer la pâte brisée, en mettant dans le bol du TMX, la farine, le jaune d'œuf, le beurre, coupé en petit morceau, le sel et 40 g d'eau.
- Programmer 1 min / Fonction Pétrissage (Épi).
- Former une boule avec la pâte, fonder un moule à tarte et le réserver au frais.
- Après avoir nettoyer le bol du TMX, éplucher les oignons et les couper en 4. Les mettre dans le bol du TMX et mixer 4 sec / V.5. Racler les bords et ajouter les autres ingrédients.
- Faire rissoler le tout 30 min / Varoma / V.1, en ôtant le gobelet au bout de 15 minutes. Réserver, le temps que ça refroidisse.
- Préchauffer le four à 200-220°C et placer le boudin au freezer, pendant une dizaine de minutes, pour le raffermir un peu. Il sera ainsi plus facile à découper en tranches.
- Peler les pommes et les découper en lamelles (0,5 cm environ).
- Sortir le fond de tarte du frigo et la recouvrir avec la compotée d'oignons refroidie.
- Répartir ensuite les lamelles de pomme et les tranches de boudin noir (dont on aura enlevé la peau et coupé ensuite en rondelles d'1 cm environ).
- Saupoudrer de cumin en poudre et enfourner pour 25 à 30 minutes environ.

