



Les plats principaux

Tartelettes feuilletées au boudin blanc et mousseline de pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes de noisettes (hachées grossièrement)
8 cuillères à soupe de mousseline de pomme
2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi
2 boudins blancs (coupés en rondelles)
2 cuillères à café de sucre candi
2 pommes (en demi-lunes)
50 grammes de raisins
brin persil (quelques)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Répartissez la pâte feuilletée sur les petites moules à tarte graissées. Pratiquez-y des petits trous avec une fourchette. Déposez dessus du papier sulfurisé, remplissez le moule avec des billes de cuisson et cuisez 10 minutes à blanc.

Retirez les billes de cuisson de la pâte feuilletée. Étendez la mousseline de pommes sur les fonds de tartelettes, couvrez avec les demi-lunes de pommes et saupoudrez de sucre. Disposez dessus les rondelles de boudin puis salez et poivrez. Aspergez d'un peu d'huile d'olive et enfournez 15 minutes.

Retirez les tartelettes du four et saupoudrez dessus les raisins et les noisettes. Décorez avec un brin de persil.

Astuce:

Un régal aussi avec du boudin noir.

Ustensiles de cuisine

Four
petites moules à tarte

