

## Petites tourtes de pommes au boudin



Plat **Facile**

**Pour :** 2 personnes

**Préparation :** 30 mn

**Cuisson :** 25 mn

*Aujourd'hui, c'est dimanche et j'ai décidé de faire un petit extra pour midi... Je revisite la présentation du traditionnel boudin aux pommes grâce à cette recette croustillante et fondante à la fois.*

### Ingrédients

- 2 boudins
- 2 pommes
- quelques tranches de pomme pour la déco
- 1 oignon
- 2 carrés de pâte feuilletée
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- 1 jaune d'oeuf
- lait
- ficelle de cuisine

### Préparation

- 1 Peler et émincer l'oignon. Les faire dorer dans un peu d'huile d'olive dans une poêle.
- 2 Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en cubes. Quand les oignons sont blonds, ajouter les dés de pommes et remuer l'ensemble régulièrement pendant 5 minutes.
- 3 Enlever la peau des boudins et les ajouter dans la poêle. Saler et poivrer et mélanger le tout. Laisser cuire quelques minutes en remuant régulièrement.
- 4 Garnir deux ramequins ou bols avec cette préparation.
- 5 Humidifier légèrement les bords des bols et poser délicatement un carré de pâte feuilletée sur le dessus. Maintenir attaché avec de la ficelle de cuisine.
- 6 Dorer la pâte feuilletée avec un jaune d'oeuf battu et délayé dans un peu de lait.
- 7 Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 25 minutes, jusqu'à ce que les chapeaux de pâte soient bien dorés.
- 8 Pour accompagner ces petites tourtes, j'ai préparé un écrasé de pommes de terres au saint-Moret. Ajouter quelques tranches de pommes pour la décoration de l'assiette.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

