

Tourte au Boudin Blanc et aux Deux Pommes !



Hello les Gourmands !

Vous les connaissez ces jours où vous rentrez à la maison, vous posez vos affaires avec un peu de chance dans le calme, mais plus probablement assailli par vos proches (amoureux, enfants, animaux, ... peu importe hein ☹). Vous vous dirigez vaillamment vers le réfrigérateur à la recherche du diner du soir et là vous devez vous rendre à l'évidence ... le frigo est vide !

Enfin vide ..., il reste toujours deux ou trois trucs genre un paquet de lardons, une pâte toute prête et quelques fruits talés. Rajoutez du boudin blanc et quelques pommes de terre et

vous obtenez ce avec quoi j'ai du composer cette recette en urgence dimanche soir. Au final c'est un réel succès, gourmand et savoureux.



Bien évidemment le Gros □ n'est jamais très loin quand j'essaye de faire des photos à peu près correctement, et en très peu de temps. Pour cette tourte au Boudin et aux Deux Pommes je vais vous rédiger la recette telle que j'aurais souhaité la réaliser, c'est à dire en grand format. Personnellement j'ai du en faire deux petites, mais les étapes et photos ci-dessous vous seront utiles je l'espère !



Préparation :

- 4 à 6 personnes
- □□□ : 30/50 minutes
- □ : 190°

Ingrédients :

- * 2 pâtes feuilletées
- * 3 boudins blancs
 - * 1 oignon
- * 100g de lardons

- * 2 petites pommes
- * 2 pommes de terre
- * sel/poivre
- * beurre demi-sel

1) Faites revenir les lardons, ajoutez l'oignon émincé et laissez suer quelques minutes.

2) Retirez la peau du boudin blanc et coupez-le en rondelles. Réservez les lardons et oignons cuits et faites dorer à feu vif le boudin blanc jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

3) Epluchez et coupez à la mandoline ou au couteau vos pommes et pommes de terres pour obtenir des rondelles qui cuiront rapidement.

4) Etalez une première pâte feuilletée dans votre moule, couvrez d'une couche de rondelles de pommes et pommes de terres, du mélange boudin, lardons et oignon puis terminez par le reste des deux pommes. Déposez quelques noisettes de beurre salé sur le dessus de votre tourte.

5) Recouvrez d'une seconde pâte feuilletée ou comme moi seulement de quelques bandes de pâte. Enfournez à 190° pendant 30 à 45 minutes, la tourte doit être suffisamment cuite.

Voici quelques photos pour le détail de la recette !





