

TARTE AU BOUDIN NOIR ET OIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Pâte à tarte feuilletée ou brisée
- 200g d' oignons ou échalotes
- 200g de boudin noir
- 1 càs de moutarde
- 20g de beurre ou margarine
- 10 cl de crème fraîche liquide



Préparation : 30 mn

- Eplucher et couper les oignons en lamelles.
- Faire fondre le beurre dans une poêle.
- Ajouter les oignons pour les faire confire (pas dorer).
- Etaler la pâte dans le moule.
- Répartir, sur tout le fond de tarte, la moutarde puis les oignons cuits.
- Couper le boudin en rondelles plutôt fines et les disposer sur les oignons.
- Saler et poivrer très légèrement (la moutarde et le boudin peuvent être suffisamment assaisonnés !).
- Arroser d'un filet de crème fraîche liquide.
- Enfourner 30 mn four à four th 6 (200°).