

Feuilletés de boudin fermier aux pommes



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 40 mn

Raffinés, ces feuilletés sont parfaits pour apprécier le boudin fermier.

Recette proposée par : Martine et Bernard Dauphin

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - prête à l'emploi
- 30 cm de boudin - fermier
- 2 pommes - golden
- 25 cl de vin blanc sec
- 30 cl de crème - fraîche liquide entière
- 200 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf - pour dorer
- 2 échalotes - (ou oignons blancs nouveaux)
- 1 poignée de tiges d'oignons blancs nouveaux
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à thermostat 8.
- 2 Taillez 4 disques de pâte feuilletée, dorez-les avec un jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau, puis rayez légèrement avec un couteau.
- 3 Déposez l'ensemble sur une plaque à four recouverte de papier de cuisson et enfournez pour environ 20 minutes après les avoir laissé reposer un moment au réfrigérateur.
- 4 Pendant que les feuilletés cuisent, ciselez les échalotes, puis hachez finement la botte de tiges.
- 5 Laissez fondre une noix de beurre dans une casserole et mettez-y les échalotes à fondre légèrement. Ajoutez alors les tiges hachées, le vin blanc, le sel et le poivre. Laissez réduire au 3/4.
- 6 Versez ensuite la crème fraîche, puis faites réduire à nouveau de moitié.
- 7 Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en 12 tranches chacune.
- 8 Faites revenir ces tranches dans une poêle avec une noisette de beurre. Laissez-les bien dorer.
- 9 Pelez le boudin, coupez-le en tranches épaisses, puis réchauffez-le à four chaud couvert d'un papier aluminium pour ne pas le dessécher ou le brûler.
- 10 Montez la sauce avec le restant de beurre et rectifiez l'assaisonnement.
- 11 Ouvrez alors en 2 les feuilletés. Répartissez le beurre blanc au fond des assiettes, posez sur le dessus un demi feuilleté, disposez en alternant des tranches de boudin et de pommes, puis recouvrez d'un couvercle de feuilleté. Recommencez l'opération pour chaque personne et décorez à votre convenance. Dégustez chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

