

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



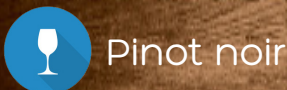
25 MIN



40 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur

www.hopla-ferme.fr

TATIN DE BOUDIN NOIR, POMMES ET NOIX

Ingrédients

- 800 g de boudin noir aux oignons
- 6 pommes mûres (type Gala)
- 70 g de noix
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre doux
- 1 pâte feuilletée
- 1 c. à c. de mélange 4 épices
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 jaune d'œuf
- Vinaigre de pomme au cidre
- Quelques pousses de roquette et d'épinard
- Huile de noisette
- Cerfeuil, ciboulette
- Sel

- Épluchez les pommes et coupez-les en quatre. Taillez-les de biais en lamelles de 1,5 cm d'épaisseur. Réservez les morceaux les plus petits. Débarrassez le boudin de sa peau et coupez-le en rondelles de même épaisseur.
- Dans un moule à manquer, faites caraméliser 40 g de sucre, ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez ensuite les pommes et faites-les sauter pendant 3-4 min, jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés. Ajoutez le mélange 4 épices, le sel et le piment d'Espelette. Mélangez, puis retirez la poêle du feu.
- Mettez les noix sur la plaque du four et enfournez. Faites-les dorer pendant 10 min, puis laissez-les refroidir puis concassez-les.

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



25 MIN



40 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur

www.hopla-ferme.fr

TATIN DE BOUDIN NOIR, POMMES ET NOIX

- Dans le moule à tatin répartissez alternativement les tranches de pommes et les rondelles de boudin en les superposant légèrement. Parsemez de la moitié des noix concassées.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Disposer la pâte sur la garniture en l'enfonçant bien à l'intérieur du moule, puis piquez-les avec la pointe d'un couteau.
- Enfournez et laissez cuire pendant 25 min. Au bout de 15 min de cuisson, sortez la tatin et badigeonnez-la de jaune d'œuf, puis saupoudrez-les d'un voile de sucre.
- Remettez au four le temps d'achever la cuisson. Pendant ce temps, taillez le reste des pommes crues en bâtonnets. Assaisonnez-les d'un trait de vinaigre de pomme. Lavez les feuilles de roquette et les pousses d'épinard, séchez-les, puis assaisonnez-les d'huile de noisette et de vinaigre.
- À la fin de la cuisson, retirez le moule du four et retournez-le immédiatement sur le plat de service. Accompagnez de la salade agrémentée de ciboulette et/ou de cerfeuil, des bâtonnets de pommes crues et de noisettes concassées. Versez dessus un filet du caramel de cuisson et servez.
- Choisissez des pommes bien mûres mais pas molles.