

Petites tatin au boudin noir

Pour 10 tatin

- 1 rouleau de pâte brisée (bien froide)
- 250 g. de boudin noir (Antillais)
- 2 pommes golden
- 1 gros oignon
- beurre
- huile d'olive



Eplucher et couper fin l'oignon, le faire revenir 3 à 4 minutes à feu doux avec l'huile. Ajouter les pommes pelées et coupées en dés, 1 dl. D'eau, sel couvrir et cuire 10 minutes. Ouvrir et laisser l'eau s'évaporer.

Déposer dans des petits moules des rondelles épaisses de boudin. Tasser les pommes dessus, refroidir au frigo.

Découper des disques de pâte, les déposer sur la préparation en glissant les bords dans le moule. Piquer de 4 ou 5 trous et placer 10 minutes au froid. Cuire au four 210° 20 minutes.