

Facile et rapide

Couronne boudin noir et pomme



LES INGRÉDIENTS et PRÉPARATION (POUR 6 PERSONNES)

- 1 fond de tarte maison pâte brisée : beurre - *Le Pré Joly* + farine de blé - *Ferme du Grand Mont* + œuf - *Ferme de la Croix Blanche* + sel - *Rivesalines*
- 3 boudins noirs - *GAEC Varenne-Epine & Sébastien Laurent*
- 4 pommes si possible variété Belchard - *Les Vergers des Savoies*
- salade - *EARL de Nouère*

1 - Etalez votre pâte brisée au rouleau pâtissier. Disposez un bol au centre de la pâte afin de juste marquer un cercle sur la pâte.

Avec un couteau, couper à l'intérieur de ce cercle une double croix afin d'obtenir 7 petits triangles à rabattre.

2 - Ôtez la peau des boudins et disposez le contenu du boudin en cercle (laissez 2cm de pâte sur les bords afin de rabattre).

3 - Épluchez et coupez en lamelles les pommes que vous disposerez sur et autour du boudin.

4 - Rabattre les triangles et les bords de la pâte afin de réaliser une sorte de tourte en forme de couronne. Possibilité de parsemer la tarte avec des graines de sésame ou autres graines.

5 - Cuire la couronne dans un four préchauffé à 180°C. Servir chaud ou froid avec une belle salade au milieu !



Facile et rapide

Couronne boudin noir et pomme



LES INGRÉDIENTS et PRÉPARATION (POUR 6 PERSONNES)

- 1 fond de tarte maison pâte brisée : beurre - *Le Pré Joly* + farine de blé - *Ferme du Grand Mont* + œuf - *Ferme de la Croix Blanche* + sel - *Rivesalines*
- 3 boudins noirs - *GAEC Varenne-Epine & Sébastien Laurent*
- 4 pommes si possible variété Belchard - *Les Vergers des Savoies*
- salade - *EARL de Nouère*

1 - Etalez votre pâte brisée au rouleau pâtissier. Disposez un bol au centre de la pâte afin de juste marquer un cercle sur la pâte.

Avec un couteau, couper à l'intérieur de ce cercle une double croix afin d'obtenir 7 petits triangles à rabattre.

2 - Ôtez la peau des boudins et disposez le contenu du boudin en cercle (laissez 2cm de pâte sur les bords afin de rabattre).

3 - Épluchez et coupez en lamelles les pommes que vous disposerez sur et autour du boudin.

4 - Rabattre les triangles et les bords de la pâte afin de réaliser une sorte de tourte en forme de couronne. Possibilité de parsemer la tarte avec des graines de sésame ou autres graines.

5 - Cuire la couronne dans un four préchauffé à 180°C. Servir chaud ou froid avec une belle salade au milieu !



Facile et rapide

Couronne boudin noir et pomme



LES INGRÉDIENTS et PRÉPARATION (POUR 6 PERSONNES)

- 1 fond de tarte maison pâte brisée : beurre - *Le Pré Joly* + farine de blé - *Ferme du Grand Mont* + œuf - *Ferme de la Croix Blanche* + sel - *Rivesalines*
- 3 boudins noirs - *GAEC Varenne-Epine & Sébastien Laurent*
- 4 pommes si possible variété Belchard - *Les Vergers des Savoies*
- salade - *EARL de Nouère*

1 - Etalez votre pâte brisée au rouleau pâtissier. Disposez un bol au centre de la pâte afin de juste marquer un cercle sur la pâte.

Avec un couteau, couper à l'intérieur de ce cercle une double croix afin d'obtenir 7 petits triangles à rabattre.

2 - Ôtez la peau des boudins et disposez le contenu du boudin en cercle (laissez 2cm de pâte sur les bords afin de rabattre).

3 - Épluchez et coupez en lamelles les pommes que vous disposerez sur et autour du boudin.

4 - Rabattre les triangles et les bords de la pâte afin de réaliser une sorte de tourte en forme de couronne. Possibilité de parsemer la tarte avec des graines de sésame ou autres graines.

5 - Cuire la couronne dans un four préchauffé à 180°C. Servir chaud ou froid avec une belle salade au milieu !



Facile et rapide

Couronne boudin noir et pomme



LES INGRÉDIENTS et PRÉPARATION (POUR 6 PERSONNES)

- 1 fond de tarte maison pâte brisée : beurre - *Le Pré Joly* + farine de blé - *Ferme du Grand Mont* + œuf - *Ferme de la Croix Blanche* + sel - *Rivesalines*
- 3 boudins noirs - *GAEC Varenne-Epine & Sébastien Laurent*
- 4 pommes si possible variété Belchard - *Les Vergers des Savoies*
- salade - *EARL de Nouère*

1 - Etalez votre pâte brisée au rouleau pâtissier. Disposez un bol au centre de la pâte afin de juste marquer un cercle sur la pâte.

Avec un couteau, couper à l'intérieur de ce cercle une double croix afin d'obtenir 7 petits triangles à rabattre.

2 - Ôtez la peau des boudins et disposez le contenu du boudin en cercle (laissez 2cm de pâte sur les bords afin de rabattre).

3 - Épluchez et coupez en lamelles les pommes que vous disposerez sur et autour du boudin.

4 - Rabattre les triangles et les bords de la pâte afin de réaliser une sorte de tourte en forme de couronne. Possibilité de parsemer la tarte avec des graines de sésame ou autres graines.

5 - Cuire la couronne dans un four préchauffé à 180°C. Servir chaud ou froid avec une belle salade au milieu !

