

Quiche au boudin noir, pommes et moutarde

Préparation : 30 mn (dont une partie avec quelques heures d'avance)

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour un moule de 27-28 cm de diamètre :

1 pâte feuilletée pur beurre
De la moutarde forte
500 g de pommes
25 g de sucre
40 g de beurre
2 gros oeufs entiers
15 cl de crème fraîche liquide
15 cl de lait entier
450 g de boudin noir
Sel et poivre du moulin

Quelques heures avant de faire la quiche éplucher les pommes et les couper en cubes.

Les faire sauter dans le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une texture de compote.

Dans un saladier fouetter les oeufs avec la crème et le lait, saler et poivrer et ajouter la compote de pommes tiédie. Filmer et réserver au frais quelques heures.

Préparation de la quiche : étaler la pâte feuilletée dans le moule à tarte. Tartiner la pâte de moutarde. Retirer la peau des boudins et les couper en 2 dans la longueur. Disposer les demi-boudins sur la pâte recouverte de moutarde puis verser l'appareil à quiche.

Cuire à four préchauffer à 180° pendant 40 mn environ (à adapter suivant le four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>