



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

À croquer chez soi, la recette

TARTE TATIN CHOU ROUGE ET BOUDIN NOIR

PAR ERIC BUCHER,
CUISINIER SV GROUP



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg** chou rouge
- 120 g** oignon
- 30 g** vinaigre balsamique
- 1 pce** pâte feuilletée
- 1 pce** boudin noir
- 1 pce** pomme Golden
- 100 g** sucre
- 30 g** eau
- 30 g** beurre
- sel

PRÉPARATION

pour 2 tartelettes par personne

- > Emincer l'oignon et le chou rouge, faire suer et déglacer au vinaigre puis cuire 30 minutes à couvert, assaisonner.
- > Faire le caramel, ajouter le beurre, verser au fond des moules
- > Garnir les moules de chou rouge puis déposer un disque de pâte feuilletée
- > Cuire au four environ 20 minutes
- > Découper des tranches de boudin noir, les poêler
- > Râper une pomme

MONTAGE

- > Démouler les tartes à chaud puis déposer les tranches de boudin et les pommes râpées.