

Tartelette Sucrée-Salée au Boudin Blanc et Reblochon

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- ECHALOTE(S)	1 ou 2
- POMME(S) JONAGOLD	1/2
- MIEL	1 c à soupe
- BOUDIN BLANC	250g
- REBLOCHON	120 à 150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement les échalotes.
- Coupez la pomme en petits dés.
- Faites revenir les échalotes et les dés de pomme dans du beurre chaud. Salez peu et poivrez. Ajoutez le miel et laissez confire une minute puis réservez hors du feu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez la pâte dans les moules à tartelette sur du papier sulfurisé puis piquez le fond avec une fourchette.
- Coupez le boudin en fines rondelles.
- Coupez le reblochon en 18 rectangles.
- Déposez la compotée d'échalotes aux pommes et au miel dans le fond de chacune des tartelettes.
- Répartissez ensuite les rondelles de boudin et disposez par-dessus, les rectangles de fromage. Poivrez un peu.
- Arrosez du reste de miel.
- Enfournerez 15 à 20 minutes.

