

### Ingrediënten

Préparation : 30 min – Cuisson : 35 min

- 1 pâte feuilletée
- 2 boudins noirs
- 4 pommes
- 2 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 1 cuill. à café de moutarde
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre, sel et poivre du moulin



### Recept

Préchauffer le four à 170 °C. Étaler la pâte et la placer dans un moule à manqué préalablement beurré, piquer le fond avec une fourchette. Avec un pinceau de cuisine, répartir la moutarde sur la pâte de façon uniforme.

Couper les boudins en deux dans le sens de la longueur et ôtez la peau. Placer la chair dans un saladier avec du sel et du poivre. Mélanger.

Déposer une couche de boudin d'environ 1 cm d'épaisseur sur la moutarde. Lisser avec une spatule.

Éplucher et couper les pommes en quartiers. Détailler en lamelles fines. Disposer les pommes sur la tarte en créant un motif.

Dans un bol, battre les œufs, la crème et le lait. Saler et poivrer, ajouter la muscade, mélanger et verser l'appareil sur les pommes.

Enfournez 30 à 35 min à 170 °C.

## Faire une pâte feuilletée :

Ingrédients

250 g de farine

250 g de beurre

1 cuill. à café d'eau

Jus de citron

Sel.

## Préparation :

Faire fondre à feu doux 50 g de beurre sans qu'il se colore.

Verser dans le bol du robot la farine, le sel, l'eau et le jus de citron, mélanger jusqu'à former une boule.

Avec le beurre restant, faire un carré régulier de 1/2 cm à 1 cm d'épaisseur maximum. Étaler la pâte au rouleau et déposer le beurre au centre.

Refermer la pâte dessus et laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte refroidie pour lui donner la forme d'un long rectangle, puis la plier en trois. Le tiers supérieur est ramené au centre, le tiers inférieur sur les 2 autres.

Replacer la pâte au frais et laisser reposer 30 min.

Renouveler cette opération 3 ou 4 fois pour les plus courageux, en veillant à bien laisser reposer la pâte 30 min au moins entre 2 tours.

**Bron**

**Mes Recettes**

<https://allrecettes.fr/tarte-au-boudin-et-aux-pommes>

---

## Info Martine Lycke 27/01/2020

Kruimeldeeg  
Prikken  
1 kl mosterd met borstel inwrijven  
Bloedworst in schijfjes – 1 cm dikte  
Peper en zout  
Appelmoes (recept 4 appelen)

2 + 1 groot (was dubbele dooier) Eieren,  
10 cl slagroom,  
10 cl melk,  
peper en zout,  
nootmuskaat mengen  
en over appelen gieten

Oven : 175°C 35 minuten

## Fotos

