

Salade d'endives et feuilletés de boudin noir

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

2 personnes

2 boudins antillais
1 pâte feuilletée pur beurre ou maison
1 ou 2 gros oignons rouges
1 cuillère à soupe de condiment
Balsamique blanc
1 grosse cuillère à café de sucre en poudre
Noix de beurre doux
Moutarde au miel
3 belles endives
Vinaigre + huile d'olive pour la vinaigrette
1 jaune d'oeuf mélangé avec un filet de lait pour la dorure
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Eplucher le ou les oignons rouges et les couper en fines lanières
2. Mettre un filet d'huile dans une casserole et ajouter les oignons
3. Ajouter le condiment balsamique et le sucre en poudre. Laisser cuire tranquillement. remuer souvent
4. Couper les boudins antillais en rondelles
5. Mettre une noix de beurre dans une poêle et ajouter la moutarde au miel remuer.
6. Ajouter les rondelles de boudins et les faire griller. Saler et poivrer.
7. Lorsque les rondelles de boudin sont grillées, les mettre de côté à refroidir.
8. Faire la même chose avec les oignons dès qu'ils sont cuits.
9. Lorsque oignons et boudin sont complètement froids, sortir la pâte feuilletée du frigo et découper de quoi faire des feuilletés.
10. Façonner les feuilletés selon votre goût en disposant la pâte dans un contenant : tartelettes, moules à muffins etc..
11. Disposer à l'intérieur les oignons cuits (en garder un peu pour la déco)
12. Ajouter sur le dessus des rondelles de boudins
13. Mélanger le jaune d'oeuf avec un peu de lait et badigeonner vos feuilletés avec en égouttant le pinceau.
14. Préchauffer le four à **200° c**
15. Enfourner les feuilletés lorsque le four est chaud et **cuire 30 minutes.**
16. Pendant ce temps là préparer la salade d'endives
17. Mettre une cuillère à café de moutarde au miel dans un saladier

18. Ajouter le vinaigre. Bien mélanger, saler et poivrer.
19. Ajouter l'huile. Mélanger à nouveau
20. Retirer les premières feuilles des endives, couper le trognon et bien les essuyer avec un torchon propre.
21. Couper les endives finement en rondelles dans le saladier.
22. Mélanger et réserver
23. Lorsque les feuilletés sont cuits, les servir dans les assiettes avec un peu de salade d'endives.
24. Présenter la moutarde au miel pour déguster avec le boudin pour ceux qui le souhaitent.

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Vous pouvez également pour compléter ce plat peut être un peu léger en boudin pour certain en faisant cuire 2 autres boudins entiers cette fois mais toujours avec la moutarde au miel.
- 2- Surtout attendre que les oignons et les boudins soient froids avant de remplir les feuilletés sinon votre pâte va fondre !
- 3- Utilisez des moules à tartelettes si vous ne savez pas comment présenter vos feuilletés ce sera parfait !
- 4- ATTENTION à la manipulation des rondelles de boudin lors de la cuisson. Elles sont fragiles, évitez de les retourner plusieurs fois !