

## **Tarte fine aux échalotes et boudin blanc – Sauce moutarde**

Pour 8 personnes  
Fait par : BO  
Le : janvier / mars 2018  
Source recette : 224



### **1. PATE SABLEE AU CANTAL**

250 g de farine  
125 g de beurre  
30 g de cantal  
50 g de lait  
2 jaunes d'œuf  
Sel fin  
Sabler ensemble le beurre pommade, la farine, le sel  
Ajouter le cantal râpé puis le lait et le jaune d'œuf. Fraiser et réserver au frais  
Abaisser à 5 mm d'épaisseur  
Détailler les disques au diamètre souhaité (10/12 cm) Cuire au four à 180° entre deux plaques.  
Réserver après cuisson

### **2. COMPOTEE D'ECHALOTES**

50 g de beurre  
600 g d'échalotes  
Sel fin  
Laver et éplucher les échalotes. Emincer finement et les étuver au beurre doucement sur le coin du fourneau.

### **3. SAUCE MOUTARDE**

50 g de beurre  
150 g d'oignon  
10 cl de fond blanc  
50 cl de fond brun lié  
10 cl de crème  
30 g de moutarde à l'ancienne

suer les oignons ciselés, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller au fond brun de veau lié, réduire, passer au chinois. Lier à la moutarde, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

### **4. MONTAGE – FINITION**

4 boudins blancs  
30 g de beurre  
50 g de roquette  
1 dl d'huile de noix  
3 cl de vinaigre de cidre  
Sel fin  
Poivre blanc moulu

Répartir les échalotes sur les fonds de tarte  
Retirer la peau des boudins et émincer finement.  
Former une jolie rosace sur chaque tarte, badigeonner de beurre fondu.  
Passer 8 à 10 minutes à 150/160°  
Dresser sur assiette avec un cordon de sauce et la roquette triée et assaisonnée