

## Tarte damier aux boudins et aux pommes

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 1 pâte sablée,
- 3 boudins noirs,
- 3 boudins blancs,
- 1 kg de pommes,
- 4 gros oignons,
- 30 g de beurre salé,
- 1 c. à s. d'huile,
- 1 c. à c. de graines de cumin, sel, poivre, cannelle.

*Préparation : 30 min. Cuisson : 40 min.*

Éplucher les oignons et les émincer finement. Dans une sauteuse, les faire fondre 20 minutes à feu très doux avec le beurre. Saler, poivrer et parsemer de cumin.

Éplucher les pommes, les épépiner et les cuire en compote à la casserole (15 minutes) ou au four à micro-ondes (10 minutes) avec un bâton de cannelle. Les écraser sommairement à la fourchette.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Foncer un moule à tarte beurré et fariné. Tartiner le fond de pâte d'oignons, puis de compote.

Débiter les boudins en rondelles. Les disposer en rosace en alternant les couleurs. Badigeonner d'huile.

Faire cuire 15 à 20 minutes. Servir dès la sortie du four avec une salade.

*Remarques :* Cette tarte originale est très sympathique pour les buffets, mais perd un peu de son aspect à la découpe. Une version « tartelettes » est donc préconisée dans ce cas. Si vous n'avez pas le temps de préparer une pâte sablée, il est possible d'utiliser une pâte feuilletée du commerce, de préférence « pur beurre ».