

Feuilletés de boudin blanc à la confiture d'oignons et de poires

Préparation 15 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes

4 boudins blancs truffés

250 g de pâte feuilletée pur beurre

1 gros oignon

1 belle poire

30 g de beurre

1 peu d'huile d'arachide

1 c à s de sucre

5 cl de vin rouge

1 oeuf

Sel et poivre

Dans une casserole faire fondre dans le beurre l'oignon épluché et émincé et la poire pelée et coupée en petits cubes. Ajouter le sucre, le vin et laisser cuire 30 mn en remuant de temps en temps pour faire légèrement caraméliser. Ajouter une pincée de sel et une pointe de poivre.

Enlever la peau des boudins blancs et les saisir 30 s dans une poêle avec un peu d'huile.

Étaler la pâte feuilletée et faire 4 rectangles un peu plus longs que les boudins. Répartir au centre un peu de confiture d'oignons et de poires et déposer un boudin sur chaque rectangle. Refermer la pâte en soudant bien les bords éventuellement avec un peu de blanc d'oeuf.

Dorer les feuilletés au jaune d'oeuf et les mettre à cuire à four préchauffé à 210° pendant 15 mn environ (à adapter en fonction du four) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servir bien chaud.

Vin conseillé : un Arbois Chardonnay

Sur les photos j'ai mis un peu de confiture d'oignons et poires en plus à côté des feuilletés car j'avais fait les proportions de confiture pour 4 et seulement 2 feuilletés alors si vous voulez faire pareil, augmentez les proportions de confiture. J'ai aussi envisagé pour une autre fois de mettre un trait de vinaigre balsamique dans la confiture pour apporter une petite pointe d'acidité.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>