TARTE TATIN AUX POIRES ANGELYS ET BOUDIN NOIR

Ingrédients:
4 poires Angélys
1 rouleau de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée)
500g de boudin noir aux oignons
1 jaune d'oeuf
80g de pousse d'épinard
20g de sucre
20g de beurre
Huile d'olive

Recette:
1) Tranchez le boudin noir aux oignons en rondelles. Epluchez les poires Angélys et taillez dans la partie la plus charnue de belles tranches de la même épaisseur en évitant le coeur.

2) Conservez le reste des poires, retirez le coeur et les pépins et faite revenir dans l'huile d'olive puis écrasez-les à la fourchette. Egouttez et réservez.

3) Dans une poêle anti-adhésive, préparez le caramel en faisant cuire le sucre sur feu vif avec 3 cuillères à soupe d'eau. Incorporez le beurre puis colorez les plus belles rondelles de poire sur une seule face.

4) Dans un moule anti-adhésif, tapissez le fond et le bord du moule en alternant les tranches de poires caramélisées et les rondelles de boudin. Continuez à disposer les ingrédients en cercles concentriques dans le moule. Terminez avec la préparation de poires écrasées.

5) Pressez légèrement et mettez la préparation au four pendant 20 minutes à 180°.
Découpez un disque de pâte feuilletée d'1 cm plus large que le

diamètre du moule.
Disposez-le sur une plaque à pâtisserie après l’avoir piqué à l’aide d’une fourchette et mettez-le au four à 220° pendant 10 minutes, puis à 200° pendant 10 minutes.
Quelques minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la surface, à l’aide d’un pinceau, avec un jaune d’oeuf légèrement battu.

6) Au moment de servir, déposez le disque de pâte feuilletée sur le dessus du gâteau, renversez et démouler. Servez accompagné d’un bouquet de pousse d'épinard.

Crédit : Angélys
http://www.angelys.org/