



Recette de saison

Tartine de Laurette & boudin noir

Recette de Sébastien Guibert



Difficulté

1/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

25 minutes



Ingrédients

6 Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
1 boudin noir
2 oignon jaune
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel
Poivre
Moutarde

- 1 Cuire les pommes de terre à la vapeur, les éplucher, puis à froid les découper en lamelles.
- 2 Emincer les oignons, écraser la gousse d'ail, verser de l'huile d'olive dans une poêle, et faire revenir à feu doux les oignons et l'ail.
- 3 Sur une tranche de pain de campagne, disposer la fondue d'oignon et alterner les rondelles de boudin noir et les rondelles de pommes de terre Laurette.
- 4 Passer les tartines au four pendant 3 minutes à 180°C.
- 5 Servir avec une salade accompagnée de sa vinaigrette moutardée.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

