

## Tarte fine de boudin Landais aux crevettes sautées et relevées de piment d'Espelette



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

*Pour le fond de tarte : 5 feuilles de pâte filo, 50g de beurre, 50g de sucre, fleur de sel*

*Pour le boudin : 400g d'un bon boudin, huile de tournesol*

*Pour les gambas : 12 belle gambas sauvages, 1 carotte, 1 oignon, 1 verre de vin blanc, 1 cuillère de concentré de tomate, assaisonnement, huile d'olive, piment d'Espelette, Maïzena*

*Pour la compotée : 2 pommes, la chair d'un pied de cochon cuit au court bouillon, beurre, sucre*

**Les fonds de tarte:** Etaler une feuille de pâte filo, la badigeonner de beurre fondu et la poudrer légèrement de sucre. La recouvrir d'une autre feuille.

Renouveler l'opération 4 fois et tailler 6 cercles de 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Parsemer de fleur de sel et cuire au four (10mn à 180°) entre deux plaques de cuisson.

**Les crevettes :** Décortiquer les crevettes. Ranger les queues, dont on aura également retiré le boyau dans une plaque à rôtir. Arroser d'un filet d'huile d'olive et poudrer de piment d'Espelette.

Rôtir, dans un peu d'huile d'olive, les têtes de gambas. Ajouter l'oignon et la carotte coupés en fine brunoise. Laisser suer quelques minutes avant d'ajouter le concentré de tomate.

Mouiller avec le vin et ½ litre d'eau. Cuire à couvert 30mn et laisser infuser 30 autres minutes. Filtrer et rectifier la liaison avec un peu de Maïzena.

**Le boudin :** Couper le boudin en 6 tranches et leur donner une forme bien ronde et les tassant dans un emporte-pièce de 5cm de diamètre. Les ranger sur un plat à rôtir.

Arroser d'un filet d'huile et chauffer les boudins au four sans sécher pendant 5mn à 160°.

**La compote de pomme :** Eplucher et couper les pommes en dés de 5mm. Les faire sauter dans une poêle avec une cuillère de beurre et un peu de sucre. Lorsque des dés de pomme sont fondants ajouter la chair du pied de porc concassée. Rectifier l'assaisonnement.

**Finition :** Cuire 2mn les crevettes au four à 180°.

Répartir la sauce crevette au fond de 6 assiettes creuses chaudes. Poser au centre une cuillère de compote de pomme et de pied.

Placer dessus un fond de tarte puis une tranche de boudin. Surmonter le tout de 2 queues de crevette.