***\*\*\* PETITES BOUCHÉES DE RÉVEILLON – TOASTS DE BOUDIN BLANC, COMPOTÉE D’OIGNONS ROUGES – TARTELETTES AU FOIE GRAS, CONFITURE DE CERISES NOIRES \*\*\****

***Niveau de difficulté : Facile***

***Temps de cuisson : 15 minutes pour les toasts au boudin***

 ***10 minutes pour les tartelettes***

***Temps de préparation : 20 minutes par préparation***

***Temps de repos : 2 heures pour les tartelettes***

***TOASTS AU BOUDIN BLANC :***

***Ingrédients pour 20 toasts environ :***

*1 Pâte feuilletée rectangulaire*

*1 Pot de Confit d’Oignons rouges*

*2 Boudins blancs aromatisés ou non*

*1 Poignée de Pistache émondées*

***Matériel :***

*Emporte-pièces carrés de 5 cm de cotés*

*2 Plaques de cuisson*

*1 Poêle antiadhésive*

*Papier sulfurisé ou tapis de cuisson en silicone*

***Préparation :***

*Préchauffez votre four à 190°.*

*À l’aide de l’emporte-pièces découpez des carrés de pâte feuilletées puis déposez les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé ou d’un tapis silicone.*

*Recouvrez de la seconde plaque et enfournez pendant 15 minutes.*

*Ôtez la plaque du dessus puis laissez colorer légèrement votre pâte.*

*Débarrassez sur une grille et laissez refroidir.*

*Découpez les boudins blancs en fines tranches, disposez les dans la poêle chaude et faites-les dorer de chaque côté.*

*Réservez.*

*Concassez les pistaches.*

*Montage :*

*Disposez sur les carrés de feuilletés un peu de confit d’oignons et recouvrez avec une rondelle de boudin blanc.*

*Saupoudrez de pistaches concassées.*

*Servez à température ambiante.*

***Conseil :***

*Pour la facilité je vous ai proposé d’acheter le confit d’oignons mais si vous souhaitez le réaliser vous-même (comme je l’ai fait) consultez la recette des CROQUES DE MÉDAILLONS DE PORC sur le site dans laquelle je donne la recette. C’est évident que c’est meilleur fait maison !*

*Le boudin blanc est vendu nature mais également aromatisé aux ceps, aux truffes, au porto……à vous d’utiliser votre préféré.*

***TARTELETTES AU FOIE GRAS :***

***Ingrédients pour 12 tartelettes environ :***

*Pour la pâte :*

*100 g de Farine blanche*

*50 g de Farine de Sarrasin*

*60 g de Beurre ½ sel mou*

*1 Pincée de Sucre*

*2 Pincée de Sel fin*

*25 g d’Eau*

*Pour la garniture :*

*Confiture de Cerises noires*

*2 Cuillères à soupe rases de Pignons de Pin*

*200 de Foie gras de Canard cuit*

*Poivre du moulin*

***Matériel :***

*Moules à mini-tartelettes*

*Rouleau à pâtisserie*

*Papier sulfurisé*

*Film étirable*

***Préparation :***

*Dans un saladier mélangez tous les ingrédients de la pâte sans trop la travailler.*

*Formez une boule et emballez-la avec du film étirable.*

*Réservez 2 heures au frais.*

*Préchauffez votre four à 200°.*

*Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé.*

*Découpez à la taille des moules et disposez-y la pâte.*

*Enfournez 10 minutes.*

*Démoulez et laissez refroidir les tartelettes.*

*Faites torréfier les pignons de pin dans une petite poêle adhésive et débarrassez immédiatement dans une petite assiette afin de stopper la cuisson.*

*Découpez douze morceaux de foie gras. (Voir conseil)*

*Montage :*

*Déposez dans le fond des tartelettes une petite cuillère de confiture de cerises, donnez un tour de moulin à poivre et disposez sur le dessus un morceau de foie gras.*

*Terminez en parsemant sur le dessus les pignons de pin.*

***Conseil :***

*Choisissez de préférence une bonne confiture de cerises noires Basque avec des morceaux de fruits.*

*Placez le foie gras à l’avance au frais ou alors au congélateur afin qu’il durcisse et qu’il soit plus facile à couper en petits dés.*

*Pensez à sortir votre beurre à l’avance afin qu’il soit bien mou.*

***Coté forme****:*

*Pour le* ***Boudin blanc****, reportez-vous à la recette des CASSOLETTES DE BOUDIN BLANC du site.*