

Tartine de boudin noir et pommes de terre Laurette



Ingrédients

- 1 boudin noir
- 2 oignons
- 6 pommes de terre Laurette
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Moutarde

Préparation

- Cuire les pommes de terre à la vapeur
Les éplucher
Les découper à froid en lamelles
- Émincer les oignons
Écraser la gousse d'ail
Verser de l'huile d'olive dans une poêle
Faire revenir à feu doux les oignons et l'ail
- Disposer sur une tranche de pain de campagne la fondue d'oignon
Alternier les rondelles de boudin noir et les rondelles de pommes de terre Laurette
- Passer les tartines au four pendant 3 minutes à 180°C
- Servir avec une salade accompagnée de sa vinaigrette moutardée

Bonne dégustation !

