

# Tarte compote de pomme et boudin noir au magimix

## Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 40 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 11	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour la pâte feuilletée:

150G de farine

150G de beurre

75G d'eau

1 pincée de sel Pour la compote de pomme:

5 pommes

1/2 gobelet d'eau

1 CàS de sucre (facultatif) Pour la garniture:

400G de boudin noir

50G de gruyère

1CàC de beurre

## Etapas

Pour la pâte feuilletée:

Â»

Voir la [recette de la pâte feuilletée](#).

Â»

Étaler la pâte et poser la dans un moule à tarte, préalablement beurré.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Pour la compote de pomme:

Â»

Eplucher et couper les pommes en cube.

Â»

Les mettre dans le bol du thermomix avec le 1/2 gobelet d'eau et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie mixer 30 secondes sur la vitesse 5.

Pour la garniture:

Â»

Mettre la compote sur la pâte et étaler la.

Â»

Couper le boudin en rondelles de 3 cm et poser les de part et d'autres sur la tarte.

Â»

Parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 35 minutes.

# Tarte compote de pomme et boudin noir au magimix

Â»

A déguster chaud.