

# TARTES FINES DE BOUDIN ET PÊCHES GRATINÉES AU PRESQU'ÎLE

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

407  
CALORIES

10 g  
PROTÉINES

41 g  
GLUCIDES

23 g  
MATIÈRES GRASSES

15  
minutes  
PRÉPARATION

1 heure  
20  
minutes  
CUISSON

4  
PORTIONS

## COUPES



Boudin

## INGRÉDIENTS

### SIROP ÉPICÉ

2	Étoiles d'anis étoilé	2
3	Capsules de cardamome	3
1	Petit bâton de cannelle	1
1 1/4 tasse	Eau	300 ml
1/2	Gousse de vanille, les graines	1/2
2/5 tasse	Sucre	100 ml
1	Pincée de sel	1
2	Pêches, dénoyautées, coupées en 2	2

### TARTES

5 oz	Chair de boudin noir	150 g
1 1/2 oz	Fromage Presqu'île	40 g
3 1/2 oz	Pâte feuilletée	100 g
1	Jaune d'œuf, battu	1
2 c. à table	Sucre	30 ml

## PRÉPARATION

### SIROP ÉPICÉ

1. Dans une poêle, torréfier les épices, en les chauffant à feu doux, jusqu'à ce qu'elles embaument.
2. Ajouter l'eau, les graines de vanille, le sucre, le sel et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter les demi-pêches, côté coupé dans la poêle.
3. Couvrir et laisser cuire 1 heure à feu doux. Retourner à mi-cuisson. Retirer et réserver les pêches.
4. À l'aide d'un tamis, filtrer et récupérer le sirop des pêches et le laisser refroidir au réfrigérateur.

### TARTES

1. Préchauffer le four, la grille au centre, à 210°C (410°F).
2. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte feuilletée. Couper la pâte en 2 rectangles et les déposer sur une plaque chemisée de papier parchemin ou d'un tapis en silicone.
3. Badigeonner les pâtes du jaune d'œuf et les saupoudrer de sucre. Laisser cuire au four 8 minutes et les retirer avant qu'elles ne soient complètement cuites.
4. À l'aide d'un couteau d'office, découper et retirer un petit rectangle de pâte feuilletée sur le dessus des pâtes feuilletés, sans transpercer le fond, pour créer une cavité.
5. Dans un bol, mélanger la chair de boudin et 30 ml (2 c. à table) du sirop des pêches.

**6. Badigeonner généreusement l'intérieur de chaque rectangle de pâte, du mélange de boudin et déposer 2 demi-pêches, côté coupé vers le bas.**

**7. Répartir le fromage et poursuivre la cuisson au four 5 minutes.**