

Tartelettes de boudin blanc *croustillantes*



Pour 4 personnes

2 boudins blancs.

4 feuilles de filo.

30 g de beurre demi-sel.

1 poignée de pousses d'épinard ou mâche

1 c. à café d'huile de truffe.

Fleur de sel.

Poivre du moulin



Détaille le boudin en fines tranches. Fais fondre 10 g de beurre et poêle les tranches de boudin rapidement sur les 2 faces. Fondre le reste du beurre dans une casserole à l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonne les 2 faces de chaque feuille de filo puis replie-les en deux, trois fois de suite, afin d'obtenir un petit rectangle de pâte.

Dépose les rondelles de boudin sur chaque rectangle de pâte. Sale, poivre. Enfourne-les pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante. A la sortie du four. Arrose avec l'huile de truffe