

# TARTELETTES DE BOUDIN BLANC

## *aux girolles*

---

**POUR 6 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 15 MIN**  
**CUISSON : 23 À 26 MIN**

1 pâte brisée  
2 boudins blancs nature  
300 g de girolles  
2 œufs  
30 g de beurre doux  
20 cl de crème  
fraîche épaisse  
8 brins de ciboulette  
1 gousse d'ail  
Huile de truffe  
Sel, poivre

1. Coupez les pieds des girolles et lavez-les soigneusement à l'eau. Égouttez-les puis essuyez-les délicatement avec un torchon propre.
2. Lavez la ciboulette, essuyez-la et ciselez-la. Épluchez la gousse d'ail, coupez-la en 2, ôtez le germe et détaillez-la en petits dés.
3. Faites revenir les girolles dans une poêle antiadhésive avec le beurre et l'ail, du sel et du poivre pendant 8 minutes. Toute l'eau doit avoir disparu.
4. Découpez 6 ronds de pâte brisée de la dimension de vos moules à tarte individuels. Foncez la pâte et piquez-la avec une fourchette.
5. Dans un bol, battez vigoureusement 2 œufs entiers avec la crème fraîche. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile de truffe.
6. Ôtez le boyau des boudins blancs et découpez-les en tranches fines. Déposez les tranches de boudin sur les fonds de tarte de manière à former des rosaces. Répartissez les girolles sur le boudin puis répartissez l'appareil. Enfourniez à four chaud à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 à 18 minutes. Décorez avec quelques brins de ciboulette ciselée.