Tartelette gourmande de boudin blanc
Sauce aux champignons

(4 personnes)

1pâte feuilletée rectangulaire
4 boudins blancs
200/250gr champignons de Paris
20gr de bolets séchés
2 c/c de fond de veau + 200 ml eau
20 cl crème entière
2 échalotes
Beurre

Faire revenir dans le beurre les bolets + les champignons de Paris émincés jusqu'à qu'il n'y ait plus d'eau.

Ajouter le fond de veau, puis la crème.

Découper la pâte en rectangle. Bien piquer la pâte et faire cuire au four 10mm (200°)

Ôter le boyau des boudins, trancher finement en rondelles, les disposer sur la pâte. Maintenir au chaud.

Réchauffer et réduire légèrement la sauce et la déposer sur les tartelettes.