

Feuilleté de confits d'oignons et boudin blanc aux chips de Gruyère AOP

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 300 g de de Gruyère Suisse AOP Molésou Signature râpé
- 2 oignons rouges
- 4 boudins blancs
- 20 g de beurre
- 1 rouleau de feuilletage
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Découpez le feuilletage en 4 rectangles réguliers.



3. Mettre à cuire, une vingtaine de minutes entre
4. 2 plaques pour qu'il ne développe pas trop.
5. Parallèlement, épluchez les oignons et émincez- les grossièrement puis mettre à confire dans une casserole avec la moitié du beurre fondu à feu doux. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. En fin de cuisson, ajoutez la moitié du fromage râpé hors du feu.
7. Réalisez des chips avec la fin du Gruyère dans une poêle antiadhésive.
8. Faites dorer à la poêle les boudins blancs.
9. Au moment du service, tartinez généreusement les bandes de feuilletage avec le confit d'oignons au fromage, déposez le boudin préalablement découpé en rondelles et décorez avec les chips de Gruyère.

? **Astuce** : Dans cette recette il est possible de remplacer le confit d'oignons par une fondue de choux vert.