***Tartelettes au boudin blanc et confit d'oignon au champagne***

***Pour 6 personnes***

300g de pâte feuilletée

2 boudins blancs

2 cuil à soupe de  pignons de pin

1 jaune d’œuf battu

1 pot de confit d'oignon au champagne

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez la pâte feuilletée et découpez 6 disques de 10cm de diamètre que vous badigeonnerez avec le jaune d’œuf battu.

Détaillez les boudins blanc en 9 rondelles chacun.

Etalez 1 bonne cuillère à soupe de confit d'oignon au champagne sur chaque disque de pâte puis disposez 3 rondelles de boudin blanc sur chaque tartelette.

Répartissez les pignons de pin sur les tartelettes et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Servez tiède accompagné d'un petit mélange de salade et de roquette.