**Feuilletés au boudin blanc truffé aux pommes et confit d'oignon au balsamique**

**Ingrédients**

**Pour 12 feuilletés**

**2 rouleaux de pâte feuilletée épaisse**

**3 boudins blancs truffés**

**5 oignons rouges**

**3 pommes**

**3 c à soupe de sucre roux**

**3 c à soupe de vinaigre balsamique**

**Beurre**

**Moule à muffins**

**Préparation**

A l'aide d'un emporte pièce découper des ronds de pâtes et en garnir la plaque à muffins beurré.

Déposer des pois chiches ou autres et enfourner four préchauffé à 190°C (th.6-7). Cuire pendant 20 à 25 min. Laisser refroidir et retirer les pois chiches.

Pendant la cuisson des feuilletés, éplucher et émincer finement les oignons. Les faire dorer 15 à 20 min dans une casserole avec un peu de beurre. Déglacer avec le balsamique, ajouter le sucre roux. Saler.

Découper le boudin blanc en tronçons et les mettre à dorer dans une poêle avec un peu de beurre pendant 2 min de chaque coté.

Éplucher les pommes et les couper en petits cubes. Les faire dorer 2 min dans un peu de beurre.

Garnir chaque feuilleté d’oignons confits, pommes et boudin blanc.

Servir chaud accompagner d’une salade verte

Source : Cuisine gourmande de Carmencita