



## Tartelettes au boudin blanc, chutney de mangue

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 50 MIN - POUR 24 PIÈCES

**Pour les tartelettes** ▶ 230 g de pâte feuilletée pur beurre (1 rouleau) ▶ 2 boudins blancs (230 g) ▶ 4 brins de coriandre, pour servir ▶ 40 g de beurre demi-sel

**Pour le chutney** ▶ 600 g de mangue (ou 450 g de cubes de mangue surgelés) ▶ 1 gros oignon rouge ▶ 4 c. à soupe de vinaigre de cidre ▶ 2 c. à soupe rases d'épices à pain d'épice ▶ 2 c. à soupe bombées de miel ▶ 2 c. à soupe de jus d'orange ▶ 2 c. à soupe d'huile de tournesol ▶ 1 petit morceau de gingembre frais (environ 10 g) ▶ 1 pincée de piment séché (facultatif) ▶ Sel, poivre

**Ustensile** ▶ 1 emporte-pièce d'environ 6 cm de diamètre

• Jusqu'à 4 jours avant le repas, préparez le chutney. Pelez la mangue, coupez-la en cubes. Pelez l'oignon, émincez-le finement. Pelez le gingembre, hachez-le.

• Dans une cocotte, faites suer l'oignon, le gingembre et le piment dans l'huile, pendant 8 min, en remuant régulièrement. Déglacez en versant le vinaigre à feu vif, mélangez. Incorporez les cubes de mangue. Ajoutez le miel. Versez les épices délayées dans le jus d'orange. Mélangez bien à feu plutôt vif. Baissez le feu, couvrez, laissez mijoter doucement environ 25 min. Salez et poivrez.

• Versez le chutney dans un pot en verre bien propre, laissez refroidir à température ambiante, puis fermez le couvercle et réservez au réfrigérateur.

• Au moins 1 h avant de servir, confectionnez les tartelettes. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez chaque boudin blanc en 10 rondelles de 1 cm d'épaisseur. Découpez 24 disques de 6 cm de diamètre dans la pâte (étalez de nouveau les chutes de pâte pour former les derniers disques). Déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Garnissez chaque disque d'une cuillerée de chutney de mangue, puis d'une rondelle de boudin. Parsemez de copeaux de beurre.

• Enfourez les tartelettes pour environ 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez tiède ou à température ambiante, poivré et parsemé de feuilles de coriandre.

**Conseil** Conservez le chutney restant dans un bocal au réfrigérateur, comme une confiture. Utilisez-le pour d'autres recettes, avec du foie gras, par exemple.

Accompagnez d'un faugères blanc.