 **Tartes fines au boudin blanc**

**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 6 boudins blancs
- 2 rouleaux de pâte feuilletée au beurre
- 500 g d'oignons
- 40 g de sucre
- 2 càs de** [**miel**](http://recettes.de/miel) **- 50 g de beurre (30g + 20 g)
- 1 càs d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de vinaigre de Xérès
- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier sulfurisé
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La confiture d'oignons :** **À préparer la veille.**Éplucher et émincer finement les oignons.
Faire chauffer l'huile et 30 g de beurre dans une sauteuse, y faire fondre les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres pendant environ 20 minutes.Saler, ajouter le sucre, 1 cuillerée à soupe de miel, le vin et le vinaigre.
Couvrir et laisser compoter pendant 20 minutes.
Poivrer et incorporer la seconde cuillerée de miel.
Faire cuire à découvert en remuant jusqu'à ce que le liquide soit évaporé (environ 5 minutes).
Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.
**Les tartes :** **Le jour du repas.**Découper 8 rectangles de pâte de 8 X 15 cm.
Les déposer sur la plaque, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au-moins 15 minutes.Garnir chaque rectangle de pâte de 2 cuillerées à soupe de confiture d'oignons en laissant une bordure de 1 cm. Enfourner pour 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Pendant la cuisson de la pâte, retirer la peau des boudins et les couper en rondelles.
Poêler rapidement le boudin sur les 2 faces dans 20 g de beurre.
Sortir la pâte du four. Disposer quelques tranches de boudin, poivrer.
Servir immédiatement.