

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Tartelette à la saucisse de Morteau



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 1 kg de poireaux
- 10 cl de crème liquide
- 1 saucisse de Morteau

Réalisation :

- Etalez la pâte et découpez avec un cercle des ronds d'environ 12 cm de diamètre
- Disposez sur les ronds du papier cuisson et un poids par dessus et enfornuez pour 20 mn à 210 °C
- Parallèlement, faites cuire la saucisse dans un casserole remplie d'eau pour 25 mn
- Détaillez les poireaux en tronçon et faites les réduire dans une sauteuse à couvert avec un peu d'huile d'olive
- Quand les poireaux sont réduits, ajoutez la crème et mélangez
- Disposez un fond de pâte dans chaque assiette, puis une couche de poireau, et finir par quelques tranches de saucisse