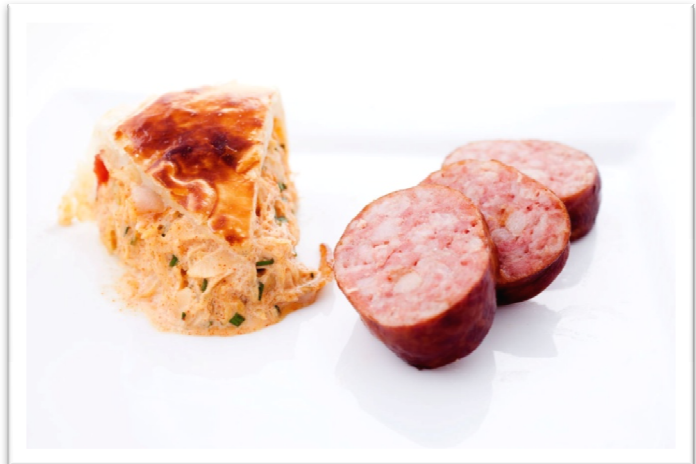


La recette de Corinne : *Tourte à la choucroute*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

1	Saucisson vaudois
2 pces	Pâte feuilletée abaissée ronde
100 g	Tranches de lard cru à griller
500 g	Choucroute cuite
100 g	Mascarpone
2	Œufs
2 bouquets	Ciboulette
1 c à soupe	Paprika
	Sel et poivre

Prévoir également:

- 1 moule à charnière de 18 cm
- 1 feuille de papier sulfurisé pour le fond du moule

Préparation:

- Pocher le saucisson vaudois à l'eau à env. 85C° pendant 45 min.
- Mélanger au mixer le mascarpone, un œuf et un blanc d'œuf
- Ciseler la ciboulette et mélanger à la préparation
- Assaisonner avec le paprika, le sel et le poivre
- Mélanger le tout avec la choucroute
- Foncer le fond du moule avec du papier de cuisson, puis remettre le tour du moule
- Y déposer la pâte feuilletée et tirer le pourtour vers le haut
- Piquer généreusement le fond avec une fourchette
- Y déposer les tranches de lard en partant du centre et en veillant à ce qu'une extrémité dépasse le pourtour du moule
- Mettre le mélange choucroute & mascarpone dans le moule
- Rabattre les tranches de lard vers l'intérieur et poser le couvercle de pâte par-dessus
- Couper le surplus et faire une cheminée
- Badigeonner la tourte avec le jaune d'œuf et la faire cuire environ 45 min dans le bas du four préchauffé à 180°