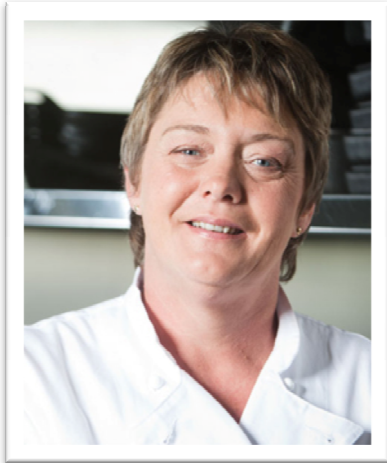


La recette de Fabienne : *Croustade de saucisson vaudois frais*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

Pâte brisée :	400 g	Farine blanche
	1 c.c.	Sel
	100 g	beurre froid
	50 g	saindoux
	12 c.s.	eau
Farce :	450 g	chair à saucisson IPG frais (pas fumé !)
	2 pièces	échalotes
	2 c.s	persil haché
	2 c.s.	huile de colza
	1 c.s.	farine
	1 dl	vin rouge
		Sel, poivre
	1	oeuf

Prévoir également : une plaque à gâteau ronde de 30 cm

Préparation:

Attention : Contrairement aux autres recettes des Toqués du Terroir, celle-ci est réalisée avec de la chair à saucisson vaudois IGP fraîche (et non fumée). Adressez-vous à votre boucher pour en obtenir.

Pâte brisée

- Fraiser avec les doigts la farine et le sel dans un récipient
- Ajouter progressivement le beurre et le saindoux puis mélanger
- Faire une fontaine du mélange
- Incorporer l'eau et rassembler en boule sans trop travailler la pâte (pour qu'elle ne devienne pas élastique)
- Couvrir et laisser la pâte brisée reposer au frais

Farce

- Faire revenir l'échalote et le persil haché dans l'huile de colza
- ajouter la chair à saucisson
- faire revenir
- saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine blanche
- mélanger le tout
- Mouiller avec le vin rouge et laisser mijoter environ 20 minutes
- saler, poivrer, si nécessaire et selon les goûts

Croustade

- Partager la pâte en 2
- Graisser et fariner la plaque à gâteau
- Foncer avec la moitié de la pâte brisée, piquer
- étaler la farce et recouvrir avec l'autre moitié de pâte brisée
- Piquer le couvercle, décorer et badigeonner de jaune d'œuf

Cuisson : mettre au four (normal) pendant environ 40 minutes à 200°, (milieu du four)

Dressage et accompagnement

- Découper la croustade en 4 à 8 parts égales et disposer 4 belles tranches dans des assiettes.
- Ajouter quelques feuilles de salade verte ou mêlée, quelques tomates cerise et un bouquet de persil. (Vous pouvez varier l'accompagnement de cette croustade avec une salade de votre choix.)

Servir et déguster chaud.