

La recette de Giorgio : *Fine tartelette croustillante au saucisson*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

2 pces	Saucisson Vaudois IGP
150 g	Pomme de terre
100 g	Chou vert
100 g	Poireaux
1	Oignon blanc
30 g	Beurre
2 dl	Vin blanc
5 cl	Vinaigre de Xeres
10 g	Muscade
15 g	Sel
10 g	Poivre

Pour la pâte brisée...

300 g	Farine
150 g	Beurre
7.5 cl	Eau
1	Pincée de sel

Préparation:

Saucisson Vaudois

- Cuire tout d'abord les Saucissons vaudois dans l'eau chaude (30min) mais pas bouillante.
- Les peler et les laisser refroidir avant de les couper en fines tranches régulière de 3mm d'épaisseur.

Cercle/pâte brisée

- Travaillez ensemble la farine et le beurre du bout des doigts pour obtenir un mélange sablonneux
- Formez une fontaine, mettez-y le sel et l'eau froide, puis d'une main, mélangez votre pâte en commençant par le milieu
- Formez une boule de pâte homogène, en pétrissant le moins possible
- Laissez reposer votre pâte brisée, pendant au moins 30 min, au frais, avant de l'utiliser
- Abaisser la pâte brisée et couper des cercles de 12 cm de diamètre
- Passer au four à 200 degrés pendant 15min, sortir et laisser refroidir

Purée de chou et de pommes de terre

- Peler et cuire les pommes de terre et le chou à la vapeur.
- Réduire les pdt en purée au passe-vite.
- Mixer le chou en purée. Ajouter le beurre à cette préparation. Réserver.
- Faire rissoler l'oignon dans du beurre, déglacer au vin blanc, ajouter le vinaigre et laisser réduire, mixer et ajouter cette préparation à la purée de pdt et de chou, passer le tout au chinois.
- Mélanger le tout en remuant jusqu'à onctuosité.
- Assaisonner de sel, poivre et noix muscade.

Poireaux

- Faire une brunoise de poireaux, cuire dans de l'eau 3min et refroidir à l'eau froide
- Ajouter à la purée pdt et choux, cette brunoise de poireaux et réserver.

Déco

- Etaler soigneusement la purée sur les cercles 5mm d'épaisseur, placez- y, autour, les fines tranches de saucisson vaudois
- Couper les tiges de poireaux en 2 dans le sens de la longueur afin de faire un ruban, cuire 2min dans l'eau. Refroidir à l'eau
- Placer une petite feuille de choux (cœur) sur la tartelette
- Confectionner/enrouler autour de la tartelette le ruban