



Tortilla à la saucisse aux choux vaudoise IGP

Ingrédients

 4-5 pers.

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 1 Oignons
- 1 Poireau
- 2 Pommes de terre
- 4 Œufs
- 1 dl Crème

Préparation

- 1 Peler la saucisse aux choux vaudoise IGP.
- 2 Couper l'oignon, le poireau, et les pommes de terre en cube.
- 3 Faire revenir les ingrédients.
- 4 Battre les œufs et la crème.
- 5 Mélanger les ingrédients.
- 6 Mouler et cuire 40 min au four à 150 °C

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer la saucisse aux choux vaudoise IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de l'ouvrir.
-  Avant de l'ouvrir, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression et de libérer l'eau très chaude qui peut sortir du produit.
-  La saucisse aux choux destinée à être mangée froide doit être mise à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

