



Tarte saucisson vaudois IGP et fromage

Ingrédients



4 pers.

- 1** Saucisson vaudois IGP (400 g)
- 1** Abaisse de pâte à gâteau à l'épeautre (env. 32 cm)
- 2** Oignons
- 1 cs** Farine
- 130 g** Gruyère AOP râpé
- 1** Boîte de tomates pelées (env. 400g)
- 1 cc** Herbes séchées
- +** Poivre

Préparation

- 1** Préchauffer le four à 220° C. Dérouler l'abaisse et la faire glisser avec le papier dans un moule en tôle (env. 30 cm). Piquer le fond à la fourchette. Peler les oignons et les couper en fines lanières, mélanger dans un grand bol avec la farine et 3/4 du Gruyère AOP.
- 2** Egoutter les tomates au-dessus de la masse oignon-gruyère, incorporer le jus, répartir la masse sur le fond de la pâte. Peler le saucisson et le couper en rondelles (le résultat est meilleur avec des carrelets de saucisson qu'avec des rondelles), répartir dessus avec les tomates, éparpiller le reste du gruyère et les herbes.
- 3** Cuisson: env. 35 min tout en bas du four. Retirer, saler, poivrer.

Les conseils du pro :



Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.



Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.



Le saucisson destiné à être mangé froid doit être mis à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

