



# La pizza vaudoise au saucisson IGP

## Ingrédients




 2-3 pers.

- 1 Saucisson IGP cuit et coupé en dés
- 800 g Pâte à pizza
- 2 Poireaux papet étuvés
- 2 Oignons tige ciselés
- 125 g Crème aigrelette
- 20 g Moutarde en grain
- 200 g Etivaz râpé
- 20 g Persil haché
- + *Poivre concassé*

## Préparation

- 1 Préchauffez le four à 160 °C.
- 2 Disposez la pâte finement étalée sur une plaque et enfournez 6 minutes puis laissez la refroidir hors du four 15 minutes environ.
- 3 Mélangez la crème aigre avec la moutarde et assaisonnez légèrement de sel et poivre du moulin et tartinez la pâte généreusement.
- 4 Répartissez dans l'ordre et sur la crème les oignons, le poireau, les dés de saucisson puis terminez avec l'Etivaz râpé et enfournez de nouveau 10 minutes. A la sortie du four, saupoudrez de persil et poivre.
- 5 Dégustez sans attendre avec un bon verre de vin blanc bien de chez nous!

## 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.

