



# Croustade de saucisson vaudois IGP frais

## Ingrédients



4 pers.

### Pâte brisée

**400 g** Farine blanche

**100 g** Beurre froid

**50 g** Saindoux

**12 c.s** Eau

+ Sel (1 c.c)

### Farce

**400 g** Chair à saucisson vaudois IGP frais (non fumé – à demander à votre boucher fabricant de saucisson vaudois IGP))

**2 c.s** Echalotes

**2 c.s** Persil haché

**2 c.s** Huile de colza

**1 c.s** Farine

**1 dl** Vin rouge

**1** Œuf

**1** Plaque à gâteau ronde de 30 cm

+ Sel, poivre

## Préparation

### Pâte brisée

- 1 Fraiser avec les doigts farine-sel + beurre et saindoux.
- 2 Faire une fontaine.
- 3 Incorporer l'eau et rassembler en boule sans trop travailler la pâte (pour qu'elle ne devienne pas élastique).
- 4 Couvrir et mettre au frais.

### Farce

- 1 Faire revenir l'échalote et le persil haché dans l'huile de colza, ajouter la chair à saucisson, faire revenir, saupoudrer d'une c.s. de farine et mélanger.
- 2 Mouiller avec le vin rouge et laisser mijoter quelques minutes.
- 3 Saler, poivrer, si nécessaire.





## Croustade de saucisson vaudois IGP frais

### 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.

### Préparation

#### Croustade

- 1 Partager la pâte en deux.
- 2 Graisser et fariner la plaque à gâteau, fonder avec la moitié de la pâte brisée, piquer.
- 3 Étaler la farce, recouvrir avec l'autre moitié de pâte.
- 4 Piquer le couvercle, décorer et badigeonner de jaune d'œuf.
- 5 Cuire 40 minutes à 200° four normal, milieu du four.

