



Fine tartelette croustillante de Saucisson vaudois IGP et poireau

Ingrédients



4 pers.

Tartelettes

1 Saucisson vaudois IGP

250 g Poireaux coupés en brunoise

1 dl Crème entière

125 g Pâte Brisée

+ Sel, poivre

Garniture

4 Feuilles de salade tendre

1 cs Vinaigrette à la moutarde

+ Huile d'olive

+ Vinaigre balsamique

Préparation

- 1 Cuire tout d'abord le Saucisson vaudois dans une eau chaude mais pas bouillante. Le peler et le laisser refroidir avant de le couper en fines tranches.
- 2 Cuire ensuite le poireau finement coupé deux minutes dans de l'eau bouillante. Le verser dans une passoire et le passer sous l'eau froide avant de le laisser égoutter. Chauffer pendant ce temps la crème dans une casserole et la laisser légèrement réduire. Ajouter le poireau, saler, poivrer et mettre de côté. Étendre la pâte brisée et en extraire quatre rondelles de 12 cm de diamètre. Les glisser dans un moule à tartelette, puis les recouvrir par un autre et les faire cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes.
- 3 Répartir ensuite le poireau dans les tartelettes, le recouvrir des rondelles de saucissons en les disposant en écailles. Glisser le tout au four à 150 °C et les laisser cuire encore 10 minutes.
- 4 Une fois cuites, déposer les tartelettes dans une assiette plate. Mélanger dans un plat l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, y tremper les feuilles de salade. Garnir chaque tartelette avec une feuille de salade épicée, puis finalement décorer l'assiette de gouttes de vinaigre balsamique et de vinaigrette.

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.

