



# Tarte flambée au saucisson vaudois IGP

## Ingrédients




 4-5 pers.

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 1 Pâte pour tarte flambée prête à l'emploi
- 200 g Crème acidulée
- 2-3 Oignons, coupés en fines lamelles
- + Sel, poivre, noix de muscade

## Préparation

- 1 Préparez votre four en le chauffant à 220 °C en mode air chaud ou chaleur tournante, avec la cuisson par le bas. Si vous utilisez un four traditionnel, montez-le à 240 °C.
- 2 Plongez votre Saucisson vaudois IGP dans une casserole d'eau frémissante. Laissez-le cuire pendant 40 minutes, puis retirez le saucisson de l'eau.
- 3 Disposez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et piquez généreusement la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4 Découpez votre Saucisson vaudois IGP en petits cubes.
- 5 Garnissez votre pâte : badigeonnez-la avec la crème acidulée en laissant un bord d'environ 1 cm. Répartissez les lamelles d'oignons et les cubes de Saucisson vaudois IGP sur la crème.
- 6 Faites cuire votre tarte flambée au four pendant 13 à 16 minutes en plaçant la plaque au niveau de la rainure inférieure du four préchauffé.

## 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.

