Marc Faivre

Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine à la morteau, étuvée de poireaux et oeuf poché

1h10	15 min	45 min	10 min	823
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la tarte

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Ôter les feuilles vertes des poireaux. Puis couper le blanc en deux dans la longueur.
3. L'émincer finement avec un couteau éminceur, puis réserver dans un saladier d'eau.
4. Remuer les poireaux pour les nettoyer et les transvaser dans un autre saladier.
5. Découper la saucisse de Morteau en fines tranches avec l'éminceur.
6. Prendre un emporte pièce qui servira aussi pour la pâte feuilletée. Former à l'intérieur une rosace avec les tranches de Morteau.
7. Réserver la rosace de Morteau sur une assiette en la soulevant délicatement avec une spatule.
8. Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail et détailler un disque à l'aide de l'emporte-pièce.
9. Déposer le disque sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Déposer une autre feuille de papier sulfurisé sur le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte fine

- 1 **Saucisse(s) de Morteau**
- 200 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 400 g **Poireau**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Beurre**
- 1 **Vinaigre d'alcool blanc**
- 1 **Poivre**
- 1 **Gros sel**

Ingrédients pour la salade

- 8 tige(s) **Persil frisé**
- 8 tige(s) **Cerfeuil**
- 8 tige(s) **Ciboulette**
- 4 **Radis**
- 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 4 trait **Huile d'olive**
- 1 **Sel**

10 disque de pâte et placer un moule ou une plaque dessus pour faire un poids.

11 Enfourner pendant 10 à 15 minutes selon la puissance du four.

12 Prendre une casserole, découper un rond de papier sulfurisé adapté au diamètre de cette dernière.

13 Mettre les poireaux dans la casserole avec du beurre et un peu d'eau. Assaisonner de sel.

14 Démarrer la cuisson à feu vif et placer le disque de papier sulfurisé au contact des poireaux.

15 A ébullition, baisser sur feu moyen et continuer la cuisson.

16 Vérifier la cuisson de l'étuvée de poireaux, l'eau doit s'être évaporée. Ajuster l'assaisonnement si besoin.

17 Vérifier la cuisson de la pâte, elle doit être dorée. La sortir du four, puis baisser le four à 160°C (Th.5).

Étape 2

Préparation de l'oeuf et montage de la tarte

1 Placer un lit de poireaux sur la tarte avec une cuillère à soupe.

2 Dresser la rosace de Morteau dessus et remettre la tarte au four le temps de préparer l'oeuf.

3 Faire chauffer une casserole d'eau avec un peu de vinaigre d'alcool blanc.

4 Casser l'oeuf au dessus d'un bol puis le verser dans l'eau lorsqu'elle est frémissante.

5 Rassembler le blanc de l'oeuf à l'aide d'une écumoire puis le sortir de l'eau après 3 minutes de cuisson.

Étape 3

Dressage

1 Sortir la tarte fine du four.

2 Tailler les bords de l'oeuf avec l'emporte pièce et réserver.

3 Avec un couteau éminceur, couper grossièrement la ciboulette et réserver dans un bol.

4 Effeuiller le persil et le couper grossièrement. Réserver avec la ciboulette.

5 Effeuiller le cerfeuil et le réserver dans le bol.

6 A l'aide d'un couteau éminceur, tailler le radis en fines lamelles, réserver dans le bol.

7 Ajouter de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et mélanger la salade d'herbes.

8 Dresser la tarte dans une assiette, placer l'oeuf dessus et ajouter les herbes pour donner du volume.

9 Saupoudrer le tout de sel de maldon et servir.