



# Tartes, tourtes, quiches Tourte rustique aux saucisses



1h40 40 min 1h 0 584

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Préparation des légumes

- Éplucher les pommes de terre et les couper en fines
  rondelles
- Les laver et les essuyer avec un torchon.
- **3** Éplucher l'oignon, l'émincer finement.
- Couper la racine du poireau, retirer les feuilles vertes éventuellement abimées. Le fendre en 4 dans le sens de la longueur, le rincer abondamment à l'eau froide.
- **5** L'émincer finement.
- 6 Mélanger tous ces légumes dans un saladier.

#### Étape 2

Dressage de la tourte

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Couper les saucisses fumées en rondelles.
- Diviser le bloc de pâte feuilletée en deux. Fariner le plan de travail. Étaler les deux blocs avec un rouleau à pâtisserie, vérifier que leur diamètre est plus large que celui de la tourtière.
- Beurrer la tourtière, disposer un disque de pâte

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour la tourte rustique aux saucisses

2 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
2 saucisse(s) fumée(s)
500 g Pomme(s) de terre
1 Poireau

1 Oignon(s)

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre** 1 c. à soupe **Farine** 

Ingrédient pour la cuisson

1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf feuilletée.

- Alterner une couche de légumes, une couche de saucisses fumées.
- Humidifier les bords de la pâte, puis disposer la deuxième pâte feuilletée dessus. Rabattre les bords et les sceller ensemble.
- Vous pouvez utiliser les chutes de pâte feuilletée en guise de décoration pour la tourte.
- Badigeonner la tourte de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- enfourner pendant 30 minutes à 175°C (Th.6), puis augmenter le four 190°C (Th.6-7) et continuer la cuisson pendant 30 minutes.

## Étape 3

## Dressage

Sortir la tourte du four, patienter quelques minutes avant de la couper en parts.