



Tartes, tourtes, quiches

Tourte rustique aux saucisses



1h40 **40 min** **1h** **0** **584**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles.
- 2 Les laver et les essuyer avec un torchon.
- 3 Éplucher l'oignon, l'émincer finement.
- 4 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.
- 3 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.
- 4 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.

- 5** Alternier une couche de légumes, une couche de saucisses fumées.
- 6** Humidifier les bords de la pâte, puis disposer la deuxième pâte feuilletée dessus. Rabattre les bords et les sceller ensemble.
- 7** Vous pouvez utiliser les chutes de pâte feuilletée en guise de décoration pour la tourte.
- 8** Badigeonner la tourte de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 9** 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

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