

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 Marteau 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 Effeuer le persil et le couper grossièrement. Réserver avec la ciboulette.
- 5 Effeuer 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.