

Tartelette croustillante de Saucisson vaudois et poireaux

Recette de Philippe Guignard

Pour 6 personnes

Tartelette

1-2 Saucisson vaudois (selon taille)

400 g de poireaux coupés en Brunoise

2 dl de crème entière

sel et poivre du moulin

1 rlx de pâte brisée (pâte à gâteau)

Garniture :

6 feuilles de salade tendre

huile d'olive

vinaigre balsamique

2 cs de vinaigrette à la moutarde

Cuire tout d'abord le Saucisson vaudois dans une eau chaude mais pas bouillante. Le peler et le laisser refroidir avant de le couper en fines tranches.

Cuire ensuite le poireau finement coupé deux minutes dans de l'eau bouillante. Le verser dans une passoire et le passer sous l'eau froide avant de le laisser égoutter.

Chauffer pendant ce temps la crème dans une casserole et la laisser légèrement réduire. Ajouter le poireau, saler, poivrer et mettre de côté. Etendre la pâte brisée et en extraire quatre rondelles de 12 cm de diamètre. Les glisser dans un moule à tartelette, puis les recouvrir par un autre et les faire cuire dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 10 minutes.

Répartir ensuite le poireau dans les tartelettes, le recouvrir des rondelles de saucissons en les disposant en écailles. Glisser le tout au four à 150 degrés et les laisser cuire encore 10 minutes.

Une fois cuites, déposer les tartelettes dans une assiette plate. Mélanger dans un plat l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, y tremper les feuilles de salade. Garnir chaque tartelette avec une feuille de salade épicée, puis finalement décorer l'assiette de gouttes de vinaigre balsamique et de vinaigrette.