

TARTE FINE AU CHOU SAUCISSE DE MORTEAU VITELOTTE ET SAUCE CREME



- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Assez facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 40 min

Ingrédients pour 2 personnes

- une pâte feuilletée
- 1/4 de gros chou ou une moitié de petit chou
- du gros sel
- 1 saucisse de Morteau
- 0.750 L de fond blanc de veau
- 2 pommes de terre vitelotte
- 1 gousse d'ail
- un peu de beurre
- 0.100 L de crème liquide
- 1 œuf pour la dorure
- Sel, poivre

Etapes de préparation

1. Tailler les côtes des premières feuilles du chou au niveau du trognon, les éliminer. Avec un couteau à lame rigide creuser le trognon en "pointe", détacher les feuilles au fur et à mesure. Eliminer les nervures sur chaque feuille.
2. Laver soigneusement dans une grande quantité d'eau légèrement vinaigrée, rincer et mettre à égoutter dans une passoire. Emincer les feuilles de chou en julienne.
3. Porter une grande quantité d'eau salée à ébullition et pocher la julienne de chou pendant 3 minutes environ.
4. Refroidir aussitôt dans de l'eau froide avec de la glace pilée ou des glaçons, c'est pour préserver la couleur. Egoutter dans une passoire.
5. Tailler un cercle de pâte feuilletée de 17 à 18 cm de diamètre, (la pâte va un peu se rétracter à la cuisson).
6. Préchauffer le four à 180°. Avec un pinceau, lustrer l'abaisse avec la dorure. Recouvrir avec une feuille de papier sulfurisé et une plaque de four.
7. Cuire au four à 180° pendant 15 minutes environ, enlever la plaque et le papier quelques minutes avant la fin de la cuisson. Sur le plan esthétique la dorure ne se justifie pas forcément, mais cela permet d'imperméabiliser l'abaisse. La plaque de four c'est pour éviter que la pâte lève trop pendant la cuisson.
8. Avec un couteau d'office, tailler légèrement les pommes de terre vitelotte pour leur donner une forme cylindrique. Réserver dans l'eau froide.
9. Placer la saucisse dans le fond blanc froid. Porter à ébullition et cuire à frémissement pendant une vingtaine de minutes. Réserver sur assiette et filmer pour éviter le dessèchement.
10. Faire réduire la moitié du jus de cuisson des saucisses. Ajouter la crème et faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit nappante, passer au chinois si besoin. Réserver au bain marie.
11. Placer les pommes de terre vitelotte dans le restant de fond blanc, ajouter de l'eau froide pour compléter le liquide de cuisson, saler au gros sel et pocher jusqu'à cuisson complète.
12. Avec le plat d'un couteau écraser la gousse d'ail. Etuver au beurre, avec la gousse d'ail et à couvert la julienne de chou égouttée. Puis ajouter la moitié de la sauce réduite.
13. Préchauffer le four à 160°.
14. Emincer les pommes de terre d'une épaisseur d'environ 3mm, utiliser un couteau à lame fine car elles sont un peu fragiles. Emincer la saucisse de la même épaisseur.
15. Retailer l'abaisse de feuilletage et le placer dans un cercle de 16 cm de diamètre.
16. Répartir le chou sur la pâte, tasser légèrement. Disposer les rondelles de saucisse et de pommes de terre en deux rosaces.
17. Enfourner et remettre en température pendant une bonne dizaine de minutes.

