

Tarte fine feuilletée à l'andouille de Guémené et aux champignons



Par personne :

1 1/2 pomme de terre à chair ferme, agata pour moi

100g de champignons de Paris ou, mieux, de cèpes

5 ou 6 tranches fines d'andouille de guémené

Huile aromatisée à la truffe

Quelques copeaux de truffe (facultatif)

Beurre

1 cercle de 15 cm de pâte feuilletée

Sel et poivre

1 moule à tartelette de 15cm de diamètre ou un cercle

Huile d'olive

Crème de balsamique

1cc de moutarde à l'ancienne (facultatif)

Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

A l'aide du moule à tartelette ou d'un emporte pièce, découper des cercles de pâte feuilletée de 2mm d'épaisseur environ, les déposer sur une plaque et les piquer à l'aide d'une fourchette. Poser une deuxième plaque sur les cercles et enfourner de 20 à 25 minutes. Réserver.

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans un grand volume d'eau salée, vérifier leur cuisson à l'aide d'une pique ou de la pointe d'un couteau. Les égoutter, les laisser refroidir, les couper en tranches assez fines. Réserver.

Dans une poêle, faire chauffer une noisette de beurre et mettre les champignons, coupés en lamelles fines, à cuire. Ils doivent devenir dorés et croustillants. Réserver.

Toujours dans la même poêle saisir rapidement les tranches d'andouille. Réserver.

Vaporiser le fond du moule à tarte avec l'huile aromatisée à la truffe et disposer une rangée de rondelles de pommes de terre, saler, poivrer, pulvériser d'huile aromatisée à la truffe. Si on a la chance d'avoir une truffe, la râper finement et en parsemer sur les pommes de terre.

Disposer les champignons sur les pommes de terre saler, poivrer. J'utilise du sel rose de l'Himalaya que je broie pas trop fin avec le moulin à sel.

Disposer une deuxième couche de pommes de terre sur les champignons, saler, poivrer pulvériser avec l'huile aromatisée à la truffe ou parsemer de truffe râpée.

Disposer ensuite l'andouille de Guémené et terminer par le disque de pâte feuilleté.

Passer au four préchauffé à 200° pendant 5 ou 7 minutes. Pendant ce temps préparer une vinaigrette chaude avec l'huile d'olive chauffée, la crème de balsamique, le sel et le poivre et, éventuellement, la moutarde. Retourner dès la sortie du four sur l'assiette de service et arroser avec la vinaigrette chaude. Accompagner d'un mesclun.

J'essayerai un de ces jours de refaire cette recette mais en Tatin. Je pense que le résultat ne devrait pas être mal. Je vous tiens au courant.

Source : moi