

RECETTE CUISINE des GONES



TARTE A L'ANDOUILLETES CROUSTILLANTE

Ingrédients: Pour 4 personnes

3 andouillettes.
80 g de beurre.
200 g de pâte feuilletée pur beurre

Recette:

Préchauffez le four à 190°C (th.6-7).

Abaissez la pâte feuilletée au rouleau à 3 mm d'épaisseur.

Taillez-y 4 disques de 10 cm de diamètre et faites-les cuire au four, entre deux plaques, pendant 15 min.

Ôtez la peau des andouillettes et coupez-les en tronçons larges.

Utilisez une poêle à blinis antiadhésive de 10 cm de diamètre pour la cuisson en 4 fois.

Cette technique permet de garnir facilement les tartes.

Faites fondre 20 g de beurre dans la poêle.

Remplissez la poêle de morceaux d'andouillettes et faites-les cuire 2 ou 3 min sur feu vif en les laissant colorer.

Passez la poêle 5 min au feu à 180°C.

Retirez la poêle du four, posez dessus un disque de feuilletage, puis retournez le tout sur une assiette.

Recommencez l'opération pour les 3 autres tartelettes.

Vous pouvez aussi utiliser une poêle de taille normale et versez la garniture sur les 4 fonds de tarte.

Servez avec une salade frisée et une poêlée de girolles.

Source : sur une idée de Jean-Paul Lacombe



Bon appétit