

TOURTE LYONNAISE

Ingrédient : pour 6 personnes :

500 g de pâte feuilletée
2 k de pommes de terre
250 g de saucisson à cuire ou 250 g de sabodet
150g de beurre
50 g de gruyère râpé
1 oignon
Sel
Poivre
1 jaune d'œuf

Recette :

Préparation des ingrédients

Vous épluchez les pommes de terre et vous les taillez en julienne que vous salez et poivrez.
Vous ôtez la peau du saucisson ou sabodet et vous le coupez également en julienne.

Réalisation

Vous mettez le beurre dans une grande poêle, et vous le laissez chauffer.
Vous y jetez le saucisson et les pommes de terre et vous faites cuire à feu vif en remuant sans cesse pour l'ensemble cuise uniformément.
Lorsque les pommes de terre sont cuites, vous versez la préparation dans un plat rond et vous laissez tiédir.
Vous préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
Vous prenez un tiers de la pâte feuilletée et vous faites une abaisse un peu plus grande que le volume des pommes de terre.
Vous glissez la préparation sur la pâte et vous saupoudrez de gruyère râpé.
Vous faites une autre abaisse avec le restant de pâte feuilletée et vous recouvrez la préparation de cette pâte.
Vous soudez bien les bords de pâte.
Vous dorez le dessus avec le jaune d'œuf délayé dans 1 c d'eau.
Vous faites une cheminée au centre.

Cuisson

Vous faites cuire 20 à 30 minutes pour que la pâte cuise bien et qu'elle soit dorée.

Dressage

Vous déposez la tourte sur un plat de service et vous servez tiède.

Suggestion

Ce plat se mange seul en entrée ou en plat unique accompagné d'une salade verte

Un hors d'œuvre fameux préparé par les mères lyonnaise qui réglera tout le monde.



Bon Appétit