

RECETTE CUISINE des GONES

TOURTE LYONNAISE

Ingrédients :

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

Recette:

- Epluchez les pommes de terre les taillez en julienne que vous salez et poivrez.
 - Ôtez la peau du saucisson vous le coupez également en julienne.
 - Mettez le beurre dans une grande poêle, et laissez chauffer.
 - Y jetez le saucisson et les pommes de terre faites cuire à feu vif en remuant sans cesse pour cuire l'ensemble uniformément.
 - Lorsque les pommes de terre sont cuites, vous versez la préparation dans un plat rond laissez tiédir.
 - Préchauffez le four à 180° C, thermostat 6.
 - Prenez un tiers de la pâte feuilletée et vous faites une abaisse* un peu plus grande que le volume des pommes de terre.
 - Glissez la préparation sur la pâte et vous saupoudrez de gruyère râpé.
 - 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.
 - Dorez le dessus avec le jaune d'œuf délayé dans 1 c d'eau.
 - Faites une cheminée au centre.
 - Faites cuire 20 à 30 minutes pour que la pâte cuise bien et qu'elle soit dorée.
 - Déposez la tourte sur un plat de service et vous servez tiède.
- Ce plat se mange seul en entrée ou en plat unique accompagné d'une salade verte

*Que signifie "abaisser une pâte"

En pâtisserie, c'est simplement étaler la pâte à l'épaisseur désirée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Bon appétit