

TARTE FLAMBÉE À LA VAUDOISE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de farine bise
- 1 c à café de sel
- 15 g de levure, émiettée
- 2,5-3 dl d'eau tiède
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 saucisson vaudois
- 3 poireaux
- 300 g de séré à la crème
- Sel, poivre, noix de muscade

PRÉPARATION

Pâte: mélanger la farine et le sel, former un puits. Diluer la levure dans un peu d'eau, verser dans le puits avec le reste d'eau et l'huile. Pétrir en une pâte homogène. Laisser doubler de volume à couvert et à température ambiante.

Cuire le saucisson vaudois durant 20 min dans une eau frémissante. Peler et couper le saucisson en petits morceaux, réserver.

Laver et émincer les poireaux, étuver dans une poêle antiadhésive, assaisonner et réserver.

Assaisonner le séré de sel, poivre et noix de muscade.

Diviser la pâte en trois et abaisser avec un peu de farine. Répartir un peu de séré sur la totalité de la pâte et garnir de poireau et de saucisson.

Cuire 10 min dans le milieu du four préchauffé à 250°C.



World Environment Day 2015
Seven Billion Dreams.
One Planet.
Consume with Care.
June 5

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes

