

Tourte Franc-Comtoise



Ingrédients pour un moule à manqué de 24cm :

La pâte :

300g de farine, 1/2 cuillère à café de sel, 150g de beurre, 1 oeuf, eau

La garniture :

600g de pommes de terre, 1 saucisse de morteau, 140g de cancoillotte, 150g de crème liquide, persil, 2 jaunes d'oeufs + 1 pour la dorure, se et poivre

Préparation :

Travailler du bout des doigts la farine, le sel et le beurre jusqu' à l'obtention d'un mélange sableux. Ajouter l'oeuf battu et un peu d'eau, mélanger. Former une boule de pâte, filmer et placer au frais pour 30mn.

Peler les pommes de terre, les couper en dés de taille moyenne et les cuire à l'eau bouillante salée une trentaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Cuire également la saucisse de Morteau à l'eau pendant 30mn. Bien égoutter et réserver.

Couper la boule de pâte en 2 morceaux, 1/3 et 2/3. Etaler les 2/3 sur un plan de travail fariné, puis disposer ce disque de pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Prendre soin de bien laisser dépasser les bords.

Couper la saucisse de Morteau en petits dés et les mélanger aux dés de pommes de terre. Ajouter le persil haché et vérifier l'assaisonnement. Dans un bol; mélanger la cancoillotte et les jaunes d'oeufs, incorporer la crème. Ajouter ce mélange aux pommes de terre et répartir sur la pâte.

Etaler le deuxième morceau de pâte et couvrir la tourte. Prendre soin de bien souder les bords. Cuire à 200°C pendant 40 mn environ. Déguster la tourte chaude accompagnée de quelques feuilles de salade!