

TARTE FINE À LA MORTEAU,
ÉTUVÉE DE POIREAUX ET ŒUF POCHÉ
(Recette de Marc FAIVRE – Le Bon Accueil à Malbuisson)

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de pâte feuilletée
1 saucisse de Morteau de 400 g
1 kg de poireaux sans trop de vert
4 œufs
50 g de beurre frais
Herbes fraîches (*estragon, coriandre*)
1 filet d'huile de colza grillé par tarte
QS de jus de truffes
QS de fleur de sel de Salies et de poivre
du moulin
QS de vinaigre d'alcool

Ingrédients pour 6 personnes :

300 g de pâte feuilletée
1 saucisse de Morteau de 600 g
1 kg 500 de poireaux sans trop de vert
6 œufs
75 g de beurre frais
Herbes fraîches (*estragon, coriandre*)
1 filet d'huile de colza grillé par tarte
QS de jus de truffes
QS de fleur de sel de Salies et de poivre
du moulin
QS de vinaigre d'alcool

La veille, cuire la saucisse de Morteau (*sans la piquer*) 20 minutes à frémissement dans de l'eau non salée. La réserver au frais.

Le jour J, émincer finement les poireaux, les laver et les cuire avec un peu d'eau, de jus de truffes, de sel et de beurre à couvert jusqu'à évaporation complète. Étaler finement la pâte feuilletée sur 2 mm. Découper dedans 4 ou 6 disques de 15 cm de diamètre, les cuire 13 minutes à 250° entre 2 plaques, puis les retourner et les cuire à nouveau 13 minutes. Après cuisson des cercles de pâte feuilletée, étaler dessus l'étuvée de poireau. Découper la saucisse de Morteau en fines tranches, enlever la peau et disposer les tranches en rosace sur les poireaux. Passer au four 2 minutes à 240° pour réchauffer la saucisse et ajouter ensuite un filet d'huile de colza grillé, de la fleur de sel de Salies et les herbes ciselées.

Pocher les œufs à l'eau frémissante légèrement vinaigrée et les déposer éventuellement au centre de chaque tarte.