

TARTE FINE À LA MORTEAU,
ÉTUVÉE DE POIREAUX ET ŒUF POCHÉ
(Recette de Marc FAIVRE - 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
QS jus de truffes
50 g de beurre frais
Herbes fraîches (*estragon, coriandre ...*)
1 filet d'huile de colza grillé par tarte
QS sel de Guérande et poivre du moulin
QS vinaigre blanc d'alcool
4 œufs

Ingrédients pour 6 personnes :

300 g de pâte feuilletée
1 saucisse de Morteau de 600 g
1 kg 250 de poireaux sans trop de vert
QS jus de truffes
75 g de beurre frais
Herbes fraîches (*estragon, coriandre ...*)
1 filet d'huile de colza grillé par tarte
QS sel de Guérande et poivre du moulin
QS vinaigre blanc d'alcool
6 œufs

La veille, cuire la saucisse de Morteau 20 minutes à petits frémissements dans de l'eau non salée et surtout sans la piquer. Réserver au frais.

Le jour de la recette, émincer finement les poireaux, les laver puis les cuire à couvert avec un peu d'eau, de jus de truffes, de sel et de beurre, jusqu'à évaporation complète. Pendant cette cuisson, étaler finement la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 mm pour avoir un carré d'au moins 30 cm de côté. Découper alors dedans 4 disques de 15 cm de diamètre. Les cuire 13 minutes à 250° en les maintenant "fermement" entre 2 plaques pour que la pâte feuilletée ne lève pas. Puis les retourner et les cuire à nouveau pendant 13 minutes.

Après la cuisson des disques de pâte feuilletée, étaler dessus l'étuvée de poireau. Enlever ensuite la peau de la saucisse de Morteau et la découper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Disposer les tranches obtenues en rosace sur l'étuvée de poireaux. Après, passer les 4 assiettes au four pendant 2 minutes à 240° pour réchauffer la saucisse. Ajouter dessus un filet d'huile de colza grillé, de la fleur de sel de Guérande et des herbes ciselées.

NB : Vous pouvez magnifier cette recette en la complétant avec 4 œufs pochés à l'eau frémissante légèrement vinaigrée, déposés au centre de chaque assiette.