

# Tarte fine de saucisse de Morteau, velouté fumé et morilles



Plat élaboré et coûteux | Temps de préparation : 1 h 15 min | Temps de cuisson : 45 min

## INGRÉDIENTS ✂ 8 PERSONNES

- 300 g de pâte feuilletée
- 40 cl de crème
- 80 g de morilles sauvages
- 10 cl de vin jaune
- 1 bouquet de thym frais
- 3 saucisses de Morteau crues
- sel, poivre, muscade



## PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 185 °C. Découpez 8 cercles de pâte feuilletée de 10 cm, disposez-les sur une plaque recouverte d'une autre plaque, puis enfournez 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille.
- 2 Cuisez les saucisses de Morteau dans une casserole avec de l'eau froide, du Vin Jaune et du thym pendant 30 minutes à feu doux. Laissez refroidir dans l'eau de cuisson.
- 3 Préparez les morilles, faites-les tremper 2 heures dans de l'eau tiède, puis lavez-les. Cuisez-les 30 minutes dans le fond de cuisson des saucisses. Égouttez en réservant l'eau.
- 4 Préparez la fondue de poireaux, cuisez les rondelles de poireaux avec 15 cl de crème, du sel, du poivre et de la muscade à feu doux pendant 15 minutes.
- 5 Faites le velouté : dans 20 cl d'eau de cuisson des morilles, ajoutez 25 cl de crème et faites bouillir jusqu'à épaississement. Assaisonnez et ajoutez les morilles. Gardez au chaud.
- 6 Montez les tartes : réchauffez le four à 200 °C. Garnissez les cercles de pâte de fondue de poireaux et de rondelles de saucisse, puis enfournez 3 minutes.
- 7 Servez : déposez une tarte fine sur chaque assiette chaude et nappez de velouté aux morilles.

