**TARTE AUX SAUCISSES FUMÉES ET POMMES DE TERRE**

**Ma création**



Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 10 + 40 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes**

1 Pâte Feuilletée pure beurre

1 Kg de Pommes de terre

4 Saucisses fumées (Voir conseil)

30 Cl de Crème fraiche liquide entière

1 Cuillère à café de Thym frais

Sel et poivre du moulin

**Matériel :**

1 Moule à tarte

**Préparation :**

Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches d’environ 5 millimètres.

Plongez les dans une casserole d’eau salée, portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes à frémissements.

Égouttez-les et laissez-les refroidir.

Préchauffez votre four à 190°.

Étalez la pâte feuilletée dans le moule à tarte en gardant le papier sulfurisé qui l’entoure en-dessous (il facilitera le démoulage).

Coupez les saucisses en petites tranches.

Lorsque les pommes de terre sont refroidies, disposez en la moitié pour la première couche, arrosez avec la moitié de la crème, la moitié du thym, poivrez et recouvrez avec les saucisses.

Disposez le reste de pommes de terre, recouvrir avec le reste de thym, poivrez et nappez avec la crème restante.

Enfournez pour 40 minutes.

Servez bien chaud avec une bonne salade verte.

**Conseil :**

Il s’agit ici d’une recette « du placard », un soir j’avais de la pâte, des pommes de terre et des saucisses fumées. Je les ai donc marié et voici le résultat très gouteux même si c’est roboratif c’est plein de saveurs.

Les **diots** sont des [saucisses](https://fr.wikipedia.org/wiki/Saucisse) [savoyardes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Savoie). Il en existe de différentes variétés : nature, pur porc, fumé, aux choux, au [beaufort](https://fr.wikipedia.org/wiki/Beaufort_(fromage)).

Ici je les ai préférées fumée.

Vous pouvez également choisir de la saucisse de Morteau plus grosse mais très gouteuse.

**Coté forme :**

Il s'agit d'une saucisse de porc haché et parfumé à la noix de muscade. Elle a généralement une taille d'environ 10 à 15 cm de long avec un diamètre moyen de 5 cm et peut peser entre 180 et 200 g. D'une couleur rose caractéristique, elle a généralement une teneur en matière grasse d'environ 30 %.