**TARTE BRIOCHEE**

**POMMES DE TERRE, CANTAL et SAUCISSES DE MORTEAU**

**PATE LEVEE**

**250g de farine**

**2 œufs**

**75 g de beurre à température ambiante**

**6g de levure sèche**

**8g de miel**

**80g de lait**

**6g de sel**

**GARNITURE**

**200g de cantal coupé en petits dès**

**200g de crème liquide**

**Sel, poivre, une pointe de muscade**

**3 gousses d’ails pilées**

**1 saucisse de Morteau cuite à l’eau bouillante 45 minutes**

**4 à 5 petites pommes de terre cuites à l’eau puis épluchées et tranchées en rondelles**

Pétrir tous les ingrédients (ajouter le sel en fin de pétrissage) jusqu’à obtenir une pâte homogène.

La pâte reste collante, transférer sur un plan de travail fariné, former rapidement un pâton, déposer dans un saladier recouvert d’un torchon humide

Laissez lever 1h

Fariner bien vos mains, déposer la pâte dans un plat recouvert de papier sulfurisé ou beurré et fariné, l’étaler progressivement à la main en formant un boudin sur le pourtour

Préchauffer le four à 180°

Chauffer, la crème, le fromage, sel, muscade, poivre et ail pour faire fondre le fromage

Déposer les pommes de terre, la saucisse coupée en rondelles sur le fond de tarte

Versez le mélange crème fromage

Enfournez pour 35 minutes environ

Servez avec une bonne salade et une vinaigrette à l’ail

**LA TABLE DES PLAISIRS**