

Chausson à la soubressade

Ingrédients pour 4 personnes :

- Un rouleau de pâte feuilletée pur beurre épaisse
- une saucisse soubressade
- 1 oignon
- 2 à 3 pommes de terre selon grosseur
- un jaune d'œuf
- 1 grosse c.à.s. de crème fraîche épaisse
- muscade et sel

Emincer l'oignon, découper les pommes de terre en rondelles plutôt fines mais surtout de la même épaisseur.

Etaler la pâte feuilletée et en garnir que la moitié en laissant 1 cm sur le contour, de la façon suivante :

Une couche de rondelles de pommes de terre, puis l'oignon ; saler et ajouter une pointe de muscade. Etaler la crème fraîche.

Remettre une couche de pommes de terre + l'oignon + sel et muscade.

Peler la soubressade et l'émietter sur la préparation.

Replier la pâte pour faire le chausson en soudant les bords avec un peu d'eau puis les replier sur 1/2 cm.

Dorer le chausson au jaune d'œuf et enfourner 3/4h environ à 225°C.

Accord met et vin : *un rosé de Provence ou bien un rouge léger Pinot noir par exemple ; conviendra aussi avec les vins espagnols.*