

# *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'émettre 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.*