

Tarte à l'andouille

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 andouille de Vire ou Guémené
- 2 sachets d'emmental râpé

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Dans une tourtière étaler une pâte feuilletée
(piquez-la légèrement).

Recouvrir de gruyère râpé.

Déposer les rondelles d'andouille en les chevauchant légèrement
(débarrassées de la peau).

Recouvrir de gruyère et rabattre le reste de la 1ere pate vers le centre

Mettre la seconde pâte feuilletée, couper un peu de surplus en veillant
à en laisser un peu tout de même et badigeonner de jaune d'oeuf.

Cuire 40 min à 180°C (Th.6)

Recettes de Caline

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!