

Tartiflette en chausson

1/2 pâte feuilletée

Des pommes de terre cuites

une 1/2 saucisse de Morteau cuite

Vous avez bien 1 oignon, du fromage à raclette (du Reblochon pour moi) et de la crème fraîche, et bien c'est parti pour 2 beaux chaussons.

Restait à **faire fondre des lamelles d'oignon**, sans coloration

Écroûtez le reblochon et le couper en tranches fines

Sortir la crème fraîche épaisse et assembler le tout de cette manière

Étalez la pâte feuilletée en rectangle, disposez les lamelles de pommes de terre en les faisant chevaucher, ajoutez la fondue d'oignons, recouvrez avec 2càs de crème fraîche épaisse, salez peu mais poivrez

Ajoutez les rondelles de saucisse de Morteau, recouvrez de reblochon, poivrez le fromage puis repliez les bords de pâte feuilletée sur la garniture. Dorez les bords avec du lait et enfournez à 220° pendant 10mn, puis baissez à 200° encore 10mn Servez bien chaud, accompagné d'une salade de mâche et de roquette

Vous pouvez employer tout fromage destiné à fondre : fromage à raclette, Maroilles avec du jambon blanc (du sec serait trop salé), chèvre-poireaux-saumon : dans ces configurations il vous faudra changer l'appellation !

Les petits "bâtons" sont des chutes de pâte que j'avais fait cuire avec....ne pas confondre avec des bâtons de ski !!!!