

TARTE A LA SAUCISSE SE STRASBOURG (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de chez [MARMITON](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 c à s de moutarde
- 150 de gruyère râpé
- 1 pincée de muscade
- 8 saucisses de Strasbourg
- 2 œufs
- 250 de crème liquide
- poivre et sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Dérouler la pâte feuilletée, la poser dans un plat à tarte
- Tartiner le fond de tarte avec la moutarde
- Disposer les saucisses de Strasbourg découpées en rondelles
- Mettre dans le bol, les œufs, la crème liquide, le sel, le poivre, la muscade et 25 g de gruyère râpé
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- Verser ce mélange sur le fond de tarte, parsemer du reste de gruyère
- Enfourner, laisser cuire au moins 35 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.