



Tarte salée avec Salsiccia Ticinese et pommes de terre à la sauge

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 rouleau de pâte feuilletée rond déjà étalé de 230 g
- 320g robiola
- 320g béchamel
- 200g gruyère râpé
- 20 feuilles de sauge
- 720g Saucisse à rôtir du Tessin
- 480g patate
- à v. huile d'olive extra vierge

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux de 2-3 cm et les faire cuire à la vapeur pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres si on les pique avec une fourchette.
2. Retirer les boyaux de la saucisse tessinoise et la couper en morceaux irréguliers.
3. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive, puis faire revenir la saucisse avec la sauge pendant 4-5 minutes.
4. Ajouter les pommes de terre et les faire revenir avec la saucisse pendant quelques minutes pour les assaisonner et les faire légèrement dorer.
5. Allumer le four à 200°.
6. Recouvrir un moule rond de 26-28 cm de diamètre avec la pâte feuilletée, en veillant à ce que les bords ressortent.
7. Mélanger le robiola avec la béchamel et le gruyère jusqu'à obtenir un mélange homogène et transférer dans le plat de cuisson.
8. Mélanger les pommes de terre avec la saucisse tessinoise, en les laissant s'enfoncer dans le fromage frais.
9. Rabattre l'excédent de pâte sur la garniture et faire cuire la tarte pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que la

pâte ait atteint une belle couleur dorée.

10. Laisser refroidir pendant 5-10 minutes et servir en tranches.