



LA PETITE TARTE AUX CERVELAS DE MAMAN

PAR DAMIEN GERMANIER À SION



Damien Germanier, 17/20 Gault et Millau, à Sion n'a pas hésité longtemps pour relever le défi de trouver une recette originale et sympa à base de cervelas. Il nous propose une pissaladière, oignons-câpres-cervelas, inspiré des ragoûts de cervelas que faisait sa maman.

Ingrédients :

Pâte à pizza, farine de seigle

Cervelas

Câpres ou cornichons au vinaigre

Persil

Oignons blancs

Jus de viande pour la vinaigrette

Préparation :

Caraméliser les oignons dans un petit peu d'huile, dans une petite poêle. Ajouter un tout petit peu de sel en évaporant l'eau. Si ça commence à trop colorer ajouter une petite goutte de vin blanc ou d'eau. Ajouter un peu de persil ciselé. Laisser refroidir.

Abaisser la pâte à la main en façonnant une petite galette. Un rien de farine au bout des doigts.

Enfourner la tarte recouverte des oignons 10-12 minutes à 180°

Préparer la rosace de cervelas : retirer la peau et découper 1 cervelas en fines tranches.

A mi-cuisson, on retire la galette du four pour disposer les oignons, et la rosace de cervelas dessus.

Retour au four pour 10 minutes environ. Préparer une vinaigrette aux câpres finement hachés, ajouter un peu de jus de viande.

Après cuisson, disposer quelques câpres comme garniture et napper la tartelette de la vinaigrette.

A manger chaud ou froid et à partager à l'apéro.

NB : On peut remplacer les câpres par des cornichons.