

Tarte Feuilletée au Camembert et Saucisses de Francfort

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	2x
- CAMEMBERT	1 (ou Coulomier, Mont d'Or)
- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	6-8
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- GRAINES DE SESAME	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez une première pâte feuilletée sur le papier sulfurisé.
- Écroûtez le sommet du fromage et déposez-le au centre (côté coupé vers le haut). Poivrez légèrement.
- Recouvrez ensuite les parties visibles de la pâte avec du papier sulfurisé (4 bandes).
- Déroulez la seconde pâte et déposez-la sur le tout en recouvrant le fromage.
- Coupez les saucisses de Francfort en 4. Salez-les un peu et poivrez-les.
- Déposez ces morceaux de saucisse sur tout le pourtour de la pâte feuilletée. Coupez de la pointe d'un couteau entre chaque morceau et roulez délicatement vers le centre.
- Retirez alors le papier sulfurisé entre les 2 pâtes.
- Répétez l'opération avec les morceaux de saucisse sur tout le pourtour de la seconde pâte feuilletée. Coupez de la pointe d'un couteau entre chaque morceau et roulez délicatement vers le centre.
- Mélangez le jaune d'au avec 1 c à café d'eau froide.
- Badigeonnez toute la tarte de ce mélange puis saupoudrez de graines de sésame.
- Enfournez pour 40-45 minutes.
- A la sortie du four, écroûtez la partie centrale de la pâte pour découvrir le fromage fondant. Saupoudrez de persil et servez sans attendre.