

# Tourte franc-comtoise : la recette facile

✂ Préparation **40 mn** | 🏠 Cuisson **30 mn** | 🕒 Temps Total **1 h 10 mn**



## Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 saucisse de Morteau 4 belles pommes de terre 300 g de comté râpé (fromage) 1 pâte brisée 1 pâte feuilletée

## PRÉPARATION / Tourte franc-comtoise : la recette facile

**1** Dans une casserole d'eau, faire cuire une saucisse de Morteau et les pommes de terre.

**2** Mettre la pâte brisée au fond d'un tourtière. Couper la saucisse de Morteau en fines rondelles et les disposer au fond de la tourtière. Saupoudrer sur la saucisse, la moitié du comté râpé et disposer les pommes de terre dessus et mettre le reste de comté râpé dessus.

### Pour finir

Fermer avec la pâte feuilletée et dorer avec un jaune d'œuf et faire cuire au four thermostat 6-7 pendant 30 minutes environ (surveiller la cuisson).