



<http://www.lesfoodies.com/>

Tarte au Fromage & Pâte Brisée à la Farine de Sarrasin



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (6 personnes):

Pour une tarte de 22cm de diamètre Pour la pâte

- 75Gr de farine de sarrasin
- 75Gr de farine blanche
- 70Gr de beurre
- 1 petit oeuf
- Sel

Pour la garniture

- un morceau de 120Gr de fromage type gruyère suisse, emmental (j'ai utilisé des restes de gruyère suisse, comté et emmental)
- 130ML de crème liquide, entière de préférence
- 2 oeufs
- 1 belle cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 belle pincée de noix de muscade en poudre
- Sel & poivre

Préparation:

- Préparer la pâte : Verser les farines et le sel dans un saladier (ou dans votre robot pour aller plus vite). Mélanger.

Ajouter le beurre coupé en dés et pétrir.

Lorsque la pâte devient sableuse, incorporer l'oeuf et pétrir à nouveau.

- Former une boule avec la pâte (vous pouvez ajouter un peu d'eau au besoin), l'aplatir légèrement et l'envelopper dans du film alimentaire. Réserver au frais 20 minutes au moins.

- Étaler ensuite la pâte en un cercle sur une feuille de papier sulfurisé et la placer dans le moule.

- Remettre au réfrigérateur, le temps de préchauffer le four à 180°C.
- Couvrir la pâte de papier sulfurisé, et de billes de céramique ou légumes secs pour la faire cuire à blanc.
- Enfourner pour 15 minutes puis la sortir du four, enlever billes de céramiques et la feuille de papier sulfurisé et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, préparer la garniture : Râper le fromage.

Battre les oeufs la crème, la moutarde et la noix de muscade.

Saler et poivrer à votre convenance.

- Parsemer le fond de tarte de fromage râpé puis verser dessus la préparation oeufs et crème.
- Faire cuire à 180°C pendant 30 minutes environ ou jusqu'à ce que le mélange soit pris et doré.

Servir dès la sortie du four, bien chaud.

Bon appétit !

Si vous avez testé une de mes recettes, n'hésitez pas à la prendre en photo et à m'envoyer un message ou à me laisser un commentaire pour m'en informer. Je publierais la photo de la recette testée sur mon blog, et un lien vers le votre si vous en avez un =).

<http://mathildeencuisine.over-blog.com/>

Publié par Math3801 - <http://www.lesfoodies.com/math3801>