



Jardin fromager et sa pâte pas comme les autres

CHOUPETTE





Ingrédients pâte brisée à l'huile d'olive :

- 250 gr de farine
- 4 cl d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 1 cc de sel
- 2-3 cs d'eau froide
- 2 csde graines (pour ma part j'ai utilisé un mélange boulanger)

Mélanger la farine avec le sel et l'huile d'olive. Ajouter l'œuf et mélanger. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte bien souple et homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer pendant minimum 2 heures.

Ingrédients garniture :

- 2 cs de moutarde
- 1 carotte
- 1 aubergine
- 1 courgette
- quelques têtes de chou romanesco
- 2 tranches de jambon
- brie de Meaux
- 2 œufs
- 1 yaourt
- 20 cl de crème
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Fariner le plan de travail. Abaisser la pâte brisée à l'huile d'olive et foncer le moule à tarte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Badigeonner de moutarde. Utiliser un économètre pour réaliser les tagliatelles de courgette, carotte et aubergine. Disposer les légumes roulés sur la moutarde, ainsi que les têtes de romanesco. Ajouter le jambon en lamelles et des morceaux de brie de Meaux.

Dans un cul de poule, mélanger les œufs, le yaourt, la crème, ainsi que le sel et le poivre. Verser l'appareil sur la tarte.

Enfourner 45 min.

<https://cuisineenfolie.com/2017/09/27/jardin-fromager-et-sa-pate-pas-comme-les-autres/>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr