

TARTE AU CHÈVRE ET AUX OIGNONS

Octobre 2003 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 200 g de bûche de chèvre frais
- ★ 2 beaux oignons paille
- ★ 3 tomates fermes (Roma ou grappe)
- ★ 2 œufs
- ★ 150 g de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Bol, Jatte

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,25 € (soit 0,71 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Eplucher les oignons et les émincer en fines rondelles. Les faire fondre dans l'huile en remuant sans cesse pour éviter toute coloration une quinzaine de minutes. Les réserver. Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C) durant 10 minutes.

Peler les tomates à vif et les couper en fines rondelles. Débitier la bûche de chèvre en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Dans une jatte battre au fouet les œufs et la crème avec sel et poivre. Disposer sur le fond de tarte les rondelles de tomates, puis les oignons, recouvrir avec la préparation à l'œuf, saupoudrer d'origan puis disposer les tranches de chèvre. Donner quelques tours de moulin à poivre. Mettre à four chaud pour 35 minutes. Sortir du four et attendre 10 minutes avant de démouler.

Boisson :

Un Valencay blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.