

Tarte à la ciboulette

Ingrédients pour 6 personnes

Pâte Brisée
200 g farine
100 g beurre
1 pincée sel
Garniture
200 g fromage blanc
10 cl crème fraîche
1 gros bouquet ciboulette
4 oeufs
sel et poivre

Préparation: 40 min Repos de la pâte: 1h Cuisson: 30 min

Préparez la pâte en mélangeant tous les ingrédients et 2 ou 3 cuillérées à soupe d'eau. Roulez-la en boule et laissez-la reposer 1h au réfrigérateur.

Pendant ce temps, mettez le fromage blanc dans une passoire tapissée d'une gaze et laissez-le s'égoutter.

Lavez la ciboulette et ciselez-la. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes avec le fromage blanc, la crème fraîche et la ciboulette. Salez et poivrez.

Faites chauffer le four à 225 degrés (th. 7). Beurrez un moule à tarte de 26 à 28 cm de diamètre.

Etalez la pâte sur le plan de travail fariné. Garnissez-en le moule et piquez le fond à la fourchette. Recouvrez d'aluminium ménager et de

haricots secs, mettez au four et laissez cuire 10 min.

Pendant ce temps, ajoutez une pincée de sel aux blancs d'oeufs et battez-les en neige ferme.

Mélangez-les très délicatement à la préparation à la ciboulette.

Sortez le fond de tarte du four, retirez les haricots ainsi que le papier, versez la préparation sur la pâte, remettez au four et laissez cuire pendant 20 min.

Classification: quiche/pizza (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo