

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AU BRIE ET AUX NOIX

300g pâte brisée - 15cl crème liquide entière - 2 oeufs - 300g brie - 2 càs noix décortiquées - 20g beurre - sel - poivre -

Pâte brisée : 250g de farine - 125g beurre - 1 jaune d'oeuf - 1 pincée de sel - 5cl d'eau froide -

Verser dans le mixeur la farine, le sel et le beurre. Mixer pour sabler. Ajouter le jaune d'oeuf et l'eau. Mixer jusqu'à la formation d'une boule. Envelopper dans du film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 30 minutes minimum.

Faire dorer rapidement les noix dans une poêle (attention ça brûle vite). Les concasser grossièrement.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer un cercle à tarte □ 29cm. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Placer dans le cercle. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Recouvrir d'un papier cuisson, puis verser en couche égale des haricots secs ou des billes de cuisson.

Enfourner et cuire 10 minutes. Retirer les billes et le papier cuisson.

Dans une jatte battre les oeufs et la crème liquide, saler, poivrer, ajouter les noix. Couper le brie en lamelles en éliminant légèrement les bords de la croûte. Répartir la crème aux noix dans le fond de la tarte, puis les lamelles de brie, poivrer.

Enfourner et cuire 20 à 25 minutes.

A servir chaud, tiède ou froid.