



Tartes

Tarte moelleuse au chèvre



1h25 **15 min** **1h10** **0** **350**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'appareil

150 g **Chèvre frais**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Sucre semoule**
25 g **Maïzena**
1 c. à café **Extrait de vanille**
3 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la pâte

1 **Pâte(s) brisée(s)**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs.
- 3 Dans un saladier, battre au fouet le chèvre frais et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
- 4 Ajouter les jaunes d'oeufs, l'extrait de vanille et mélanger.
- 5 Délayer la maïzena dans un bol d'eau avec une cuillère, la verser dans le saladier. Mélanger.
- 6 Verser les blancs d'oeufs et une pincée de sel dans un autre saladier. Les monter en neige à l'aide du batteur électrique.
- 7 Incorporer délicatement les blancs à la préparation fromagère jusqu'à obtention d'un appareil léger.

Étape 2

Cuisson du tourteau

- 1 Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7).
- 2 Tapiser la tourtière de papier sulfurisé, étaler la pâte brisée.

Verser l'appareil sur la pâte brisée et enfourner.

3

4 Laisser cuire pendant 30 minutes à 210°C (Th.7), puis baisser la température à 180°C (Th.6) et prolonger la cuisson pendant 40 minutes.

Étape 3

Dressage

1

A la sortie du four, la surface du tourteau doit être brune.

2

Laisser refroidir avant de démouler. Couper en parts généreuses et servir.