



Tartes au fromage au Tilsit extra

Ingrédients pour 8 tartellettes ou une tarte de 28 cm de diamètre

Préparation

Pâte

1. Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Couper le beurre en flocons. Sabler le beurre et la farine entre les mains jusqu'à obtention d'une pâte friable. Creuser un puits et y verser le séré maigre. Pétrir rapidement pour obtenir une pâte lisse. Ne pas pétrir la pâte trop longtemps. Envelopper de film alimentaire et laisser reposer env. 30 minutes au réfrigérateur.

Nappage

2. Préchauffer le four à 200° C, chaleur de voûte et de sole. Beurrer et fariner les moules.
3. Couper les oignons nouveaux en fines lamelles, y compris la partie verte. Faire dorer le lard dans une poêle. Ajouter les oignons et faire cuire 3 minutes à couvert.
4. Râper le Tilsit extra.
5. Mettre la crème, l'œuf, la maïzena, le sel, la noix de muscade et le poivre dans un grand saladier et mélanger brièvement.
6. Ajouter le Tilsit extra, le lard et les oignons et mélanger.
7. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur une surface légèrement farinée. Poser ensuite la pâte sur le moule et la faire glisser avec précaution dans ce dernier. Passer le rouleau à pâtisserie sur le moule pour enlever la pâte en excès.
8. Verser le mélange au fromage dans le moule et le répartir uniformément.

Cuire

9. Faire cuire le gâteau au fromage 30 minutes dans le tiers inférieur du four.
10. Retirer du four.

Ingrédients

Pâte

250 g	de farine
1 cc	de sel
60 g	de beurre
250 g	de séré maigre

Nappage

200 g	de Tilsit extra
100 g	de lardons
3	oignons nouveaux
100 ml	de crème
150 ml	de lait
2	œufs
1 cs	de maïzena (fécule)
½ cc	de sel
	Poivre à volonté
	Un peu de noix de muscade

Garniture

	Quelques flocons de Fleur des Alpes
	Romarin