

TARTE ALSACIENNE



Ingrédients:

Pour la pâte :

- 350 g de farine
- 15 g de levure du boulanger
- 190 g d'eau tiède
- 10 g d'huile d'olive
- 1 c à c de sel

Pour la garniture :

- 270 g de fromage blanc en faisselle
- 20 g de crème fraîche épaisse
- 200 g de lardons fumés
- 40 g de vin blanc
- 2 jaunes d'oeufs
- 250 g d'oignons
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- gruyère rapé
- muscade
- sel et poivre

Préparation:

Pour la pâte

- mettre dans le bol du thermomix l'eau et la levure émiettée et régler 1 minute à 37° vitesse 1
- ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel et mixer 2 minutes position épi.
- sortir la pâte du bol, la rouler en boule et la laisser reposer au moins 1 heure dans un saladier couvert d'un linge humide
- préchauffer le four à 180°
- étaler la pâte finement en l'étirant à la main et la poser sur la plaque huilée.
- former un léger rebord qui retiendra la garniture à la cuisson
- éplucher les oignons et l'échalote, couper les oignons en deux et mixer avec l'échalote 5 secondes vitesse 5
- verser les 2/3 dans le panier de cuisson et le réserver et placer le reste dans le bol
- ajouter l'huile d'olive et programmer 4 minutes à 100° vitesse 1

- à l'arrêt de la minuterie, ajouter dans le bol le vin blanc
- placer le panier cuisson et cuire 5 minutes à 100° vitesse 1
- préchauffer le four à 230°
- à l'arrêt de la minuterie, sortir le panier cuisson
- ajouter dans le bol le fromage blanc, la crème, les jaunes d'oeufs, le sel, le poivre et muscade et mixer 40 secondes vitesse 2
- verser cette préparation sur la pâte et parsemer des lardons et des oignons du panier et de gruyère rapé
- cuire au four 15 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette sur : <http://couleurdevie.wordpress.com>

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2010

<http://thermominoux.over-blog.com>