

Tarte au fromage



Fiche recette

Tarte au fromage

OST LAGRAD (fromage à pâte semi-dure) est un fromage affiné avec une saveur riche et forte.

Ingrédients :

300g OST LAGRAD râpé (fromage à pâte semi-dure)
3 cuillères à soupe d'aneth ciselé
300 g de farine de blé
4 oeufs
140 g de beurre
3 cuillères à soupe d'eau
15 cl de crème
6 cuillères à soupe de ciboulette hachée
Sel
Poivre noir moulu

Préparation :

Malaxez le beurre et la farine de blé. Ajoutez de l'eau et travaillez rapidement le mélange pour obtenir une pâte. Réservez au frais pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 175°C. Étalez la pâte pour pouvoir en garnir un moule à tarte de 20 à 25 cm de diamètre. Repliez les bords de la tarte sur un 1 cm afin qu'ils ne s'affaissent pas durant la cuisson. Piquez votre pâte de quelques coups de fourchette pour laisser s'échapper la chaleur durant la cuisson. Faites cuire la pâte à blanc pendant 15 à 20 minutes à 175°C. Mélangez les oeufs, le fromage, la crème, la ciboulette et l'aneth. Ajoutez le sel et le poivre. Versez ce mélange sur la pâte à tarte et laissez cuire pendant encore 25 à 30 minutes.



OST LAGRAD
fromage à pâte
semi-dure
300 g

3,45€

Soit 11,50€/kg



DRÖMMAR
moule à tarte
31 cm

5,99€