

Bon appétit

TARTE SOUFFLEE AUX NOIX

pour 4/5 personnes

Préparation : 30 mn - cuisson : 50 mn

- . 150 g + 50 g d'emmental râpé
- . 60 g de cerneaux de noix
- . 3 jaunes + 4 blancs d'œufs
- . 25 cl de lait
- . 40 g de beurre
- . 40 g de farine
- . 1 pincée de muscade



Pour la pâte : 200 g de farine, 120 g de beurre mou, 50 g d'emmental râpé, 1 jaune d'œuf.

1 - Préparez la pâte : Mêlez la farine et une pincée de sel. Creusez un trou, versez-y 2 cuil. à S. d'eau et le jaune. Semez fromage et beurre très mou en morceaux sur la farine. Pétrissez en frottant farine et beurre jusqu'à obtenir une boule homogène. Etalez la pâte sur un plan fariné.

Tapissez-en un moule de 28 cm. Relevez les bords 1 cm plus haut que le moule, gardez-les épais. Couvrez de papier sulfurisé puis de légumes secs, relevez-les contre les bords. Piquez la pâte à travers le papier. Mettez 15 mn au froid. Préchauffez le four à 200° (th 6) Enfournez 15 mn. Otez légumes et papier. Remettre au four 5 mn. Gardez le four à 180° (th 4).

2 - Préparez la garniture : Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez la farine, cuisez 1 mn. Versez le lait en tournant et en attendant chaque fois que tout soit bien absorbé pour verser à nouveau. Ajoutez la muscade et 150 g de fromage, tournez pour faire fondre. Otez du feu, attendez 2 mn. Incorporez les jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Mêlez délicatement à la préparation en tournant de bas en haut pour ne pas casser la neige.

Versez sur la pâte. Répartissez dessus les noix en gros morceaux en les enfonçant presque entièrement avec le doigt. Semez 50 gr de fromage. Mettez au four 25 mn.

(ne démoulez pas la tarte mais coupez les parts directement dans le moule).

Dictons

*Saint André attend la neige ; si elle ne vient pas, c'est pour Noël ;
Si elle ne vient pas à Noël, ne l'attend plus.*

Le vent dominant au jour de l'an existe moitié de l'an