

Tarte soufflée aux poireaux et à l'orange et ses petits bouchons de chèvre enrubannés de jambon de Parme



(pour 6)

*1 pâte feuilletée
6 blancs de poireaux
10 g de beurre
une orange (zeste et jus)
2 cs de sauge ciselée (facultatif)
40 g de farine
7 cl de crème liquide allégée
30 cl de lait écrémé
2 œufs entiers + 1 blanc en neige
50 g de fromage râpé
2 crottins de chèvre pas trop secs
2 tranches fines de jambon de Parme
sel, poivre*

Préchauffez le four à 180 °C.

Nettoyez les blancs de poireaux et coupez-les en rondelles minces. Faites-les cuire dans une poêle anti-adhésive avec 10 g de beurre et 10 cl d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez, poivrez.

Dans un saladier, mélangez la farine avec les œufs entiers, ajoutez le lait, la crème, le fromage râpé et la sauge, le jus et le zeste d'orange, puis les poireaux et le blanc monté en neige, délicatement.

Versez la préparation sur le fond de pâte feuilletée piqué à la fourchette.

Enroulez le jambon autour des crottins puis coupez-les en deux. Déposez les moitiés de crottins, face non couverte au-dessus, et enfournez pour 35 à 40 minutes.