

## Tarte fromagère aux herbes et son mesclun aux tomates cerises

Les ingrédients pour un moule de 25 cm de diamètre :

### Pour la pâte :

1 oeuf + 1 petit oeuf battu pour badigeonner la pâte  
150 g de beurre doux  
250 g de farine  
1 c à s de lait  
1 peu de sel

### Garniture de la tarte :

250 g de ricotta  
1 chavrou et la moitié d'un  
20 cl de crème liquide  
4 oeufs  
1 citron  
1/2 botte de ciboulette  
1/2 botte de persil plat  
1/4 de botte d'aneth  
Sel et poivre blanc du moulin

### Pour accompagner :

Du mesclun  
1 barquette de tomates cerises mélangées rouges et jaunes  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique  
1 pointe d'ail  
Sel et poivre

### Préparer la pâte :

Mélanger l'oeuf et le beurre ramolli dans un saladier, ajouter la farine et le sel, verser le lait et pétrir pour amalgamer les ingrédients. Pour ma part j'ai fait la pâte au kitchenaid. Laisser reposer 1 h au frigo. Etaler la pâte et garnir un moule antiadhésif à fond amovible de préférence. Réfrigérer 1/4 h. Piquer le fond de la tarte avec une fourchette et badigeonner la pâte avec l'oeuf battu. Mettre à cuire 10 mn à mi-hauteur dans un four préchauffé à 200°.

Préparation de la garniture : fouetter la ricotta avec le chavrou, la crème liquide, du sel et poivre jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter le zeste du citron finement râpé et 4 c à s de jus de

citron. Ciseler les herbes et les mélanger à l'ensemble, enfin terminer en incorporant les oeufs 1 par 1. Vérifier l'assaisonnement.

Sortir le fond de tarte précuit du four et baisser la température à 180°. Verser la garniture au fromage sur le fond de tarte et remettre au four 35 mn environ en fonction du four.

Pendant la cuisson de la tarte faire la vinaigrette pour le mesclun. Couper les tomates cerises en 2.

Pour le service mélanger le mesclun avec la vinaigrette, ajouter les tomates cerises, mélanger à nouveau, garnir les assiettes avec cette salade et mettre une part de tarte décorée avec des herbes.

Cette tarte est aussi bonne chaude que tiède ou froide. Il faut bien relever la vinaigrette.

Vin conseillé : un Corbières blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>