

Tarte à l'ail et au fromage (TMX)



Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte brisée ou feuilletée

200 g de gousses d'ail (3 têtes environ)

10 g d'huile d'olive + 1 CC de vinaigre balsamique

3/4 CS de sucre en poudre

Sel et poivre au goût

3 œufs + 20 cl de crème liquide

120 g de tomme de chèvre + 120 g de fromage de chèvre (style Chavroux)

1 CC de romarin frais + 1 CC thym frais + Quelques pignons de pin (fac)

- Mettre 200 g de gousses d'ail épluchées et dégermées dans le bol du TMX, ajouter 500 g d'eau et programmer **6 min / Varoma / Sens Inv / Mijotage**. Egoutter les gousses d'ail ensuite.
- Remettre l'ail dans le bol et verser 10 g d'huile d'olive. Cuire **2 min / 100°C / Sens Inv / Mijotage**.
- Ajouter 1 CC de vinaigre balsamique et 220 g d'eau. Cuire **10 min / Varoma / Sens Inv / Mijotage**.
- Ajouter 3/4 de CS de sucre en poudre, 1 CC de romarin frais haché, 1 CC de thym frais haché du sel au goût et cuire **5 min / Varoma / Sens Inv / Mijotage**. L'eau doit être pratiquement évaporée. Si ce n'est pas le cas, cuire 1 min de plus, en surveillant. Réserver à part jusqu'à refroidissement.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre 3 œufs, 20 cl de crème liquide et un peu de poivre dans le bol et mélanger **30 sec / V.4**.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte, recouvert de papier cuisson. Piquer le fond à la fourchette.
- Disposer le fromage, coupé en petits morceaux, dans le fond de tarte et répartir ensuite les gousses d'ail par-dessus. Verser ensuite la crème et parsemer éventuellement de pignons de pin.
- Cuire pendant 35 à 40 minutes (*à surveiller en fin de cuisson*) à 180°C. La tarte doit être légèrement dorée.

Sandra's Recipes