

Tarte chaude à la choucroute



Ingrédients pour la pâte brisée:

- 250 g de farine type 55
- 1 pincée de sel
- 110 g de beurre (température ambiante)
- 1 œuf
- 40 g d'eau

Ingrédients pour la garniture:

- 4 œufs
- 100 ml de lait entier
- 200 g de crème épaisse
- 50 ml de vin blanc (Riesling de préférence)
- 500 g de choucroute cuite
- 100 g de gruyère râpé
- 300 g de lardons fumés
- muscade râpée
- poivre

Confectionner la pâte brisée au robot ou à la main, la diviser en 2 pour fonder chaque moule. (ici 2 moules à tarte rectangulaire).

Étaler au rouleau et fonder les moules.

Placer au frais le temps de préparer la garniture.

Préchauffer le four à 200 °C – Th7.

Placer les moules sur la plaque alu perforée.

Blanchir les lardons (1 min au M.O) et réserver.

Dans un cul de poule, battre les œufs entiers, ajouter le lait puis la crème épaisse.

Mélanger et ajouter le vin blanc.

Incorporer la choucroute et le fromage râpé puis les lardons tiédés.

Râper la muscade généreusement (si vous aimez) et poivrer. Mélanger bien.

Partager la préparation et verser sur la pâte brisée après l'avoir piquée au pique pâte (pas de couteau ni de fourchette pour les moules en silicone).

Enfourner 10 min à 200 °C - Th6 puis terminer par 20 min à 180 °C – Th6.

Le conseil de Cachou :

Servir avec une salade verte sauce échalote bien vinaigrée.