

# Chaource en tarte soufflée



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

[Fromage Chaource](#) crémeux

300g de pâte brisée

60 g de farine

70 g de beurre

3 cuillère à soupe de crème épaisse

3 œufs

2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

Muscade – Sel – Poivre

## Préparation

Etaler la pâte, la placer dans un moule à tarte beurré et fariné ; Piquer le fond avec une fourchette, laisser reposer 20 minutes aux frais.

Allumer le four à 180 ° (th. 6) ; Préparer la béchamel : sur feu doux, mélanger 50 g de farine avec 50 g de beurre fondu pendant 2 minutes.

Verser le lait froid et, sur feu vif, porter à ébullition en tournant. Hors du feu, incorporer la crème et les jaunes, la ciboulette et une pincée de muscade râpée ; Saler et poivrer.

Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à la béchamel et verser sur le fond de tarte en lissant pour répartir le mélange.

Couper le fromage, avec sa croûte, en tranches ; Recouper en deux et déposer en rosace sur la sauce en les enfonçant légèrement ; Enfourner et cuire 30 minutes ; Servir aussitôt