

Livarot en tarte Colonel



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 g de [Livarot](#) AOC

250 g de farine

1 oeuf

8 tranches de bacon

2 oignons

15 cl de lait, 70 g de beurre ramolli, 20 cl de crème fraîche, 10 g de levure de boulanger, sel, poivre.

Préparation

Délayer la levure dans 2 cuillerées à soupe de lait. Verser le restant du lait dans une jatte avec la farine, l'oeuf, 50 g de beurre ramolli, la levure délayée et une pincée de sel. Pétrir la pâte, la façonner en boule, puis l'étaler. Beurrer la plaque du four, la foncer avec la pâte étalée (ne pas façonner de bords). Couvrir avec un linge et laisser reposer environ 1 heure à température ambiante. Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Retirer la croûte du Livarot et le couper en tranches fines. Réserver. Peler et émincer les oignons. Dans une poêle, les cuire à couvert avec 10 g de beurre pendant 20 mn. Répartir cette fondue d'oignons sur la pâte. Disposer dessus les tranches de bacon puis le Livarot. Napper de crème fraîche et assaisonner. Enfourner pour 40 mn. Sortir la tarte du four et la laisser reposer 5 minutes avant de la découper. L'accompagner d'une salade de jeunes pousses d'épinards et de pignons de pin.

Conseil : Sortir le beurre 4 à 5 heures à l'avance et le travailler à la consistance d'une pommade.