

Tarte au Bleu



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Bleu d'Auvergne](#) ou [Bleu Des Causses](#)

300 grs pâte brisée

30 grs beurre

25 grs farine

2 oeufs battus en neige

1/4 L lait

Sel, poivre

muscade

* Repos de la pâte : 2 heures.

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs, battez en neige. Préparez une pâte brisée avec les éléments prévus à cet effet. Laissez reposer au frais durant 1 ou 2 heures. Faites une béchamel bien liée avec la farine, le beurre et le lait, suivant la recette de base n° 21. Assaisonnez. Retirez du feu. Mettez en attente. Abaissez votre pâte au rouleau à 3 mm. Foncez une touthière creuse de 20 cm de diamètre. Piquez le fond. Incorporez le fromage émietté et passé au tamis dans la béchamel jusqu'à la fonte complète. Hors du feu et en battant au fouet, ajoutez les jaunes d'oeufs dilués dans un peu de bouillon, d'eau ou de lait. Enfin, doucement, les blancs battus en neige. Garnissez le moule. Enfourez 25 à 30 minutes à four chaud (240 °).