

Tarte au chou et Fromage blanc



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 400 grs [Fromage](#) blanc

300 grs pâte brisée

500 grs chou vert

50 grs beurre

20 grs farine

2 L eau salée

1 oignon

1 brin de thym

1 feuille de laurier

5 cl lait

1 oeuf

Sel, poivre

muscade

Préparation

Sur la planche farinée, pétrissez la pâte brisée. Lavez, épluchez et détaillez le chou en chiffonnade. Cuisez-le dans une marmite d'eau salée bouillante durant 30 minutes, avec l'oignon, le thym et le laurier. Hachez finement le chou et mettez-lz en réserve. Dans une terrine, disposez le fromage blanc, le beurre ramolli, l'oeuf entier battu, le chou haché et la farine en malaxant à la spatule. Assaisonnez le tout de poivre et de muscade. Foncez la tourtière beurrée, piquez-en le fond. Garnissez aux 2/3, lissez la surface. Dorez avec un reste d'oeuf battu. Enfourez 30 minutes à 240°. Défournez, laissez tiédir avant de servir.