

# Tarte aux huîtres et Fromage blanc



Personnes  
04 personnes



Temps préparation  
45 minutes



Temps de cuisson  
25 minutes

## Ingrédients

Fromage : 250 grs [Fromage blanc](#) égoutté  
350 grs pâte à foncer  
16 huîtres (ou plus)  
60 grs ciboulette  
50 grs crème  
30 grs beurre  
2 oeufs  
sel, poivre.

## Préparation

### \* Recette n° 1 :

Procurez-vous ou confectionnez 350 grs de pâte à foncer fine ou brisée. Sur une planche farinée, abaissez-la à 3 mm. Beurrez et foncez une tourtière creuse de 25 cm de diamètre. Piquez-la au fond. Ouvrez les huîtres après les avoir fait bâiller à la chaleur au fond de la marmite. Ebarbez-les, filtrez l'eau biologique, portez-la à ébullition 1 minute avec les huîtres extraites de leurs coquilles. Rafraîchissez-les, débarrassez aussitôt en attente dans un plat. Dans une terrine, mélangez le fromage blanc, l'oeuf battu, la crème. Assaisonnez, triturez le tout à la spatule pour obtenir une pâte lisse et homogène. Garnissez le moule à tarte en répartissant les noix d'huîtres régulièrement au fond. Versez l'appareil. Enfourez 25 minutes à four moyen (220°).

### \* Recette n° 2 :

Même composition, excepté le fromage blanc, remplacé par 100 grs de guyère et 15 cl de lait, malaxés et mélangés à la crème, au beurre et aux oeufs, composant la garniture de la précédente recette.