

Tarte au Saint Paulin

et échalotes confites



 4 pers.

 Préparation
20 min.

Cuisson
30 min.

 Facile

Ingrédients :

- 1 pâte brisée à dérouler
- 250 g Saint Paulin
- 6 échalotes
- 3 œufs entiers
- 12 cl de lait cru entier
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 20 g de beurre fermier
- Sel et poivre

Préparation :

1. Gratter la croûte du Saint Paulin et le débiter en tranches. Réserver au frais.
2. Peler et émincer les échalotes, puis les faire suer avec le beurre. Verser le vinaigre balsamique, mélanger et poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à caraméliser les échalotes. Réserver.
3. Préchauffer le four à thermostat 7. Dérouler et étaler la pâte brisée en conservant sa feuille de cuisson dans un plat à tarte. Piquer les bords et le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette.
4. Répartir sans les chevaucher les tranches de fromage.
5. Fouetter les œufs entiers avec le lait cru. Saler et poivrer. Incorporer les échalotes confites et mélanger. Verser la préparation sur les tranches de fromage fermier.
6. Enfourner à four chaud thermostat 7 et laisser cuire pendant 15 minutes. Baisser le four à thermostat 6 et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes environ.
7. Servir la tarte tiède accompagnée d'une salade verte.

Bonneuuuh dégustation !