

TARTE AGENAISE

Vendredi 19 août 2016

Pour un repas du soir, rien de plus rapide qu'une tarte salée préparée à l'avance et à réchauffer au retour de plage , d'une excursion ou du travail



Tarte agenaïse : pour 6 parts : 7pp-8 sp – pour 8 parts : 5pp-6 sp

- 180 g de farine
- 1 œuf*
- 40 g de beurre à 41 %
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 30 ml d'eau

- 75 g de lardons de canard
- 50 g de pruneaux dénoyautés
- 300 g d'oignons émincés*
- 100 g de crème à 12 %
- 100g de crème à 4 %
- 1/2 verre de vin blanc sec du sud -ouest
- 2 œufs*
- sel poivre

Préparer la pâte : dans le bol du mixer, mettre la farine, la levure, le beurre coupé en dés, l'œuf, le sel. Mixer et rajouter l'eau pour obtenir une boule de pâte lisse à laisser reposer au frais au moins 1 heure.

Faire revenir à l'étouffée et à petit feu les oignons émincés avec le vin blanc pendant 10 à 15 minutes (il faut qu'ils soient translucides). Assaisonner . Laisser refroidir

Préchauffer le four 200 ° (th 6-7)

Couper en petits dés les lardons de canard, les pruneaux

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, foncer un moule à tarte 28 cm et recouvrir le fond de la compotée d'oignons refroidis . Rajouter les dés de pruneaux, de lardons de canard.

Battre ensemble les œufs et la crème, assaisonner et verser dans la tarte.

Enfourner 10 minutes à 200° puis 20 minutes à 180°, le temps de cuisson dépend de votre four à 5 minutes près.

A servir immédiatement ou à réchauffer

Pour le repas : salade verte + 1 c à c d'huile (1pp- 1 sp)-
tarte agenaise (7pp-8 sp)-mousse pêches (1 pp- 2 sp) .Total :
9pp- 11 sp

Bon vendredi à toutes et tous