

TARTE ENTRE GERS ET LORRAINE

Tarte entre Gers et Lorraine



Des mirabelles que j'ai congelées comme chaque année et il est temps de les cuisiner

Tarte entre Gers et Lorraine : 8 parts et 6pp- 7sp par part

-180g de farine + 20 g pour le plan de travail

-50 g de beurre à 41 %

-1 petit suisse à 0%*

-une pincée de sel

-1/2 sachet de levure alsacienne

-un peu d'eau

-500g de mirabelles décongelées, dénoyautées*

-3 œufs*

-200g de chèvre frais *

-75 g de lardons de canard *

-2 c à soupe de lait écrémé en poudre*

-2 cuillères à café de miel (de thym dans ma recette)

-sel poivre blanc

Commencer par préparer la pâte : dans le bol du mixer, mettre la farine, le beurre coupé en dés, le petit suisse, la pincée de sel et la levure .Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu d'eau. Mettre en boule et laisser reposer 1 heure

Mettre les mirabelles dans une passoire et les laisser s'égoutter puis les compoter avec le miel 5 minutes. Jeter le jus rendu et les laisser refroidir.

Préchauffer le four 180° (th 6)

Étaler la pâte sur du papier sulfurisé et foncer un moule à tarte (28 -30 cm) tout en gardant le papier dessous (plus facile pour mettre la pâte et démouler car cette pâte plus légère que la pâte standard se casse facilement).

Battre ensemble les œufs, le fromage de chèvre frais, le lait en poudre et assaisonner.

Eparpiller les lardons de canard recoupés en petits dés sur la pâte, verser la préparation précédente dessus et enfourner 35 minutes.

Servir chaud ou tiède

Pour le repas : salade de haricots verts + 1 c à c d'huile de noix (1pp-1 sp) -1 part de tarte (6 pp- 7 sp) – 100 g de fromage blanc 0% (1 pp- 1 sp).Total : 8pp- 9 sp

Bon samedi et bonnes vacances