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 agenaise : 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