

Tarte aux quatre fromages et aux herbes de Provence



Pour aujourd'hui je vous propose une délicieuse tarte très savoureuse, très parfumé qui mêle comme fromages dans sa garniture le gruyère râpé, le chèvre, le comté et le roquefort. Avec les herbes de Provence c'est vraiment très bon, et ne pensez pas que c'est écoeurant ! Pas du tout ! Une belle tarte qui rappelle un peu la chaleur, ça ne peut que être réconfortant !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée:

100g de beurre (à température ambiante)

150g de farine

2 pincées de sel

2c. à soupe d'eau

Pour la garniture:

1/2 bûche de fromage de chèvre

60g de gruyère râpé

60g de comté râpé

60g de roquefort

4 oeufs

20cl de crème fraîche

1c. à soupe 1/2 d'herbes de Provence

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre mou avec la farine et le sel.

Une fois que la pâte est de consistance sableuse, ajoutez l'eau. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène. Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur pour au moins 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2mm. Foncez un moule à tarte. Couvrez la pâte de papier sulfurisé ainsi que de billes de céramique. Enfourez pour 10min de façon à faire cuire la pâte à blanc.

Sortez la pâte du four et réservez.

Préparez la garniture:

Coupez le fromage de chèvre en petits dés.

Dans un saladier, mélangez les oeufs et ajoutez-y la crème fraîche, une pincée de sel, du poivre et les herbes de Provence.

Ajoutez enfin tous le fromage de chèvre, le gruyère râpé, le comté râpé et le roquefort plus ou moins en morceaux. Mélangez bien.

Versez l'appareil sur le fond de tarte et enfourez à 180°C (th.6) pour 30min.

Servez chaud ou froid accompagné de mâche ou toute autre salade.