

### Tarte soufflée à la mozzarella



Pour ce dernier jour de recettes je vous propose une délicieuse tarte salée. J'adore les tartes salées car on peut les décliner à l'infini que ce soit au niveau de la pâte comme de la garniture ! Pour cette nouvelle recette, j'ai opté pour une tarte soufflée à la mozzarella ! C'est tout bonnement délicieux, gourmand, savoureux. Cette tarte se mange aussi bien chaude que froide (mais elle ne sera plus aussi soufflée).

**Pour environ 5-6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte brisée:**

150g de farine

50g de Maïzena

100g de beurre

1 pincée de sel

##### **Pour la garniture:**

250g de lait

20g de Maïzena

3 oeufs

100g de mozzarella

1 bonne poignée de gruyère râpé

1 pincée de noix e muscade

Sel, poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte brisée:**

Mettez dans le bol d'un robot la farine et le sel.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

Ajoutez de l'eau jusqu'à et mélangez de nouveau jusqu'à ce qu'une pâte lisse et homogène se forme.

Formez une boule, filmez et laissez reposer au frais 30min.

Etalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et garnissez-en un moule. Réservez.

##### **Préparez la garniture:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Mettez la Maïzena dans une casserole et ajoutez le lait tout en fouettant. Ajoutez la noix de muscade, salez et poivrez. Faites chauffer sur feu fort-moyen jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez les jaunes d'oeufs et la mozzarella coupée en morceaux.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Parsemez le fond de tarte de gruyère râpé et versez la préparation par-dessus.

Enfournez et faites cuire pour 35 à 40min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et gonflé.

Servez chaud ou froid, les deux sont très bons accompagné ou non d'une salade.