

Cheese pie tarts



Pour ce jeudi je vous propose une recette trouvée sur le blog [Délices d'Orient](#), des cheese pie tarts. Dans la recette initiale ils sont plus petits mais j'ai préféré augmenter les quantités pour en faire des plus gros. Des tartes fourrées aux quatre fromages: ricotta, fromage de chèvre, mozzarella, gruyère râpé et parfumées avec du basilic. C'était tout bonnement succulent et bien réconfortants avec ce froid !

Pour environ 6 cheese pie tarts

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

2c. à café de sel

3c. à soupe d'huile d'olive

250g d'eau

Pour la garniture:

200g de ricotta

150g de fromage de chèvre en bûche

150g de mozzarella

50g de gruyère râpé

Sel, poivre

Feuilles de basilic

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau tiède avec la levure de boulanger ainsi que l'huile d'olive.

Ajoutez par-dessus la farine, le sucre et le sel. Pétrissez pendant 6min, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique et homogène.

Formez une boule et placez-la dans un saladier. Laissez reposer entre 30min et 2H.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en deux. Etalez-les délicatement de façon à ne pas faire échapper trop d'air en cercle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez-les sur des plaques de cuisson préalablement recouvertes de papier sulfurisé. Laissez de nouveau reposer environ 1H.

Versez la farine, la levure de boulanger émiettée, le sel et l'huile d'olive dans le bol d'un robot. Ajoutez l'eau et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique et homogène.

Déposez la pâte dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1H.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez en morceaux le fromage de chèvre en bûche ainsi que la mozzarella.

Dans un saladier, mélangez la ricotta avec la mozzarella, le fromage de chèvre et le gruyère râpé. Salez et poivrez.

Étalez finement la pâte en un rectangle et découpez ce dernier en 6 bandes. Déposez de la garniture sur un côté des bandes en veillant à laisser les bords libre. Placez une feuille de basilic sur la garniture et refermez en soudant bien les bords avec une fourchette.

Placez les tartes sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce que les tartes soient légèrement dorées.

Servez sans attendre.