

Tarfoutis à la feta



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle version de ma célèbre tarfoutis ! Cette fois-ci j'ai opté pour de la feta ! Cette tarfoutis était vraiment délicieuse, parfumée, savoureuse, gourmande,... ! J'ai ajouté des graines de pavot à ma pâte brisée pour ajouter un peu de croquant et les graines de pavot s'accordent à merveille avec la feta.

Pour environ 4 à 5 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée aux cinq céréales:

125g de beurre froid

250g de farine

40g de graines de pavot

1c. à café de sel

Pour la garniture:

3 oeufs

2 jaunes d'oeufs

35cl de crème liquide entière

2c. à soupe de Maïzena

40g de gruyère râpé

200g de feta

3 feuilles de basilic

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Mélangez dans un saladier la farine, les graines de pavot et le sel. Creusez un puits et ajoutez le beurre coupé en dés, puis pétrissez du bout des doigts, jusqu'à obtenir un sable grossier.

Versez 1 ou 2c. à soupe d'eau froide, jusqu'à former une boule de pâte. Emballez-la dans du film alimentaire, puis placez-la 30min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et garnissez-en un moule. Piquez-en le fond, recouvrez de papier sulfurisé puis de billes de céramique.

Enfournez à blanc pour 15min. Puis laissez refroidir à température ambiante sans éteindre le four.

Préparez la garniture:

Coupez la feta en dés. Ciselez le basilic. Réservez.

Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec les jaunes d'oeufs. Incorporez successivement la Maïzena, la crème liquide, salez et poivrez légèrement, ajoutez le basilic et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse. Incorporez le gruyère râpé puis la feta.

Versez l'appareil à clafoutis sur le fond de pâte. Enfournez et faites cuire pour 35 à 40min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

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