

Tarfoutis aux quatre fromages



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette salée, une nouvelle recette de tarfoutis, une tarfoutis aux quatre fromages ! Une vraie petite merveille savoureuse, gourmande,...un régal ! Pour ajouter du croquant à ma pâte brisée (déjà croustillante) j'ai opté pour une farine aux 5 céréales, la farine que j'ai utilisé est la farine pour brioche aux 5 céréales de la marque Francine® mais vous pouvez tout à fait prendre une farine basique aux céréales, c'est juste que c'était la seule farine avec des céréales que j'avais sous la main ^^ . La saveur de la pâte brisée croustillante se marie à merveille avec la garniture aux quatre fromages. Fondant, croustillant, tout y est pour se régaler !

Pour environ 4 à 5 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée aux cinq céréales:

125g de beurre froid

250g de farine pour brioche aux 5 céréales de Francine®

2 pincées de sel

Pour la garniture:

3 oeufs

2 jaunes d'oeufs

35cl de crème liquide allégée

2c. à soupe de Maïzena

40g de gruyère râpé

135g de mozzarella

60g de roquefort

85g de fromage de chèvre en bûche

Sel et poivre

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Mélangez dans un saladier la farine 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).

Etalez 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 mozzarella, le roquefort et le fromage de chèvre en bûche en morceaux. Réservez.

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

Répartissez les fromages sur le fond de pâte refroidi puis versez l'appareil à clafoutis. 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.