

Tarfoutis petit pois et feta



Pour aujourd'hui nouvelle recette de tarfoutis ! Une tarfoutis qui allie les petits pois avec la feta! C'est un duo qui marche du tonnerre croyez-moi ! ;) Cette tarfoutis était vraiment excellente ! Les graines de pavot dans la pâte donnent du croquant irrésistible.

Pour environ 4 à 5 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée aux graines de pavot:

125g de beurre froid

250g de farine

3c. à soupe de graines de pavot

2 pincées de sel

Pour la garniture:

3 oeufs

2 jaunes d'oeufs

150g de crème entière

200g de lait

2c. à soupe de Maïzena

40g de gruyère râpé

200g de feta

150g de petit pois en boîte égouttés

Sel et poivre_

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Mélangez dans un saladier la farine avec les graines 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 quatre tranches dans le fromage de chèvre et coupez le reste en morceaux. Réservez.

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

Répartissez le fromage 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._-_-