

La tarte au beaufort et aux herbes potagères

8 personnes

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 cl d'eau froide
- Sel
- 200 grammes de beaufort râpé
- 5 œufs entiers + le blanc de la pâte Brisé
- ¼ de litre de lait
- ¼ de crème fraîche
- Ciboulette, persil, cerfeuil, 5 ou 6 feuilles d'estragon
- Sel et poivre

Faire la pâte Brisée. Mélangez la farine, le beurre, et le sel jusqu'à obtenir un sable entre les mains. Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau froide. Mélangez sans trop travailler et laisser reposer au froid durant 20 minutes.

Râpez le beaufort (grille céleri). Préparez l'appareil : cassez les œufs dans une terrine, ajoutez les herbes finement ciselées, le lait, la crème, le sel et le poivre (pas trop de sel car le fromage en contient), battre comme une omelette.

Abaissez la pâte Brisée, garnissez un moule à tarte beurré avec la pâte. Piquez le fond avec une fourchette. Répartissez le beaufort râpé, couvrez avec l'appareil et laisser cuire à four chaud (210°-220°) pendant 35 minutes. Servez chaud avec une salade aromatisée à l'huile d'olive et au vinaigre de framboise.