

Tarte soufflée au jambon et tomates séchées



Une tarte légère aux saveurs méridionales, facile et rapide à faire pour le repas du soir. A accompagner d'une belle salade composée.

Horloge et couverts :

Pour 4 personnes

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 10 + 20 minutes au four

Dans le panier :

- 1 portion de pâte feuilletée (300g)
- 250g de jambon en dés
- Une dizaine de pétales de tomates séchées
- 2 œufs + 1 blanc
- 4 cs de crème fraîche
- 1cs d'origan séché
- Sel, poivre.



Préparation :

- Abaisser la pâte feuilletée sur 5 mm d'épaisseur et foncer un moule à tarte. Précuire 10 minutes au four préchauffé à 200°C en recouvrant d'une feuille de papier sulfurisé lesté (par des haricots secs par exemple).
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec la crème et l'origan. Saler et poivrer.
- Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer délicatement en les enrobant de crème à l'origan afin d'obtenir une appareil moussueux.



Dans le four :

- Disposer les dés de jambon sur la pâte.
- Recouvrir de la migaine à l'origan et disposer les pétales de tomates coupées en deux.
- Enfourner 20 minutes à 180°C.



Touche finale :

