

Tarte au jambon, cresson et cantal

Préparation : 15 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
1 botte de cresson
200 g de fines tranches de jambon blanc aux herbes
100 g de cantal
30 cl de lait
2 c à s de crème épaisse
2 c à s de farine
30 g de beurre
2 jaunes d'œufs
1 pincée de noix de muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Disposer la pâte dans le moule à tarte et piquer le fond avec quelques coups de fourchette.

Râper le cantal. Équeuter, rincer et éponger le cresson. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir le cresson 3 mn. Poudrer de farine, verser le lait, bien mélanger et laisser sur feu doux 10 mn en remuant de temps en temps. Ajouter la crème épaisse, la muscade râpée, le sel, le poivre et la moitié du cantal râpé. Hors du feu, en mélangeant, ajouter les 2 jaunes d'œufs battus préalablement à la fourchette. Laisser bien tiédir le tout.

Verser une fine couche de la préparation tiédie sur la pâte, disposer dessus les tranches de jambon (en réserver une partie) et couvrir du reste de préparation au cresson.

Terminer par le jambon réservé en l'enfonçant légèrement dans la préparation.

Parsemer du reste de cantal et cuire 40 mn environ à four préchauffé à 180-200° (adapter suivant le four). Servir chaud ou tiède.

Vin conseillé : un Corbières rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>