



TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Stable à la cuisson
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA PÂTE BRISÉE

400 g	Farine d'épeautre
200 g	Beurre, mou
2	Œuf(s)
3 cs	Vinaigre de pomme
	Sel
pincée	Noix de muscade, moulues

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
400 g	Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier
4	Œuf(s)
2	Jaune(s) d'œuf
40 g	Fécule de maïs
50 g	Noilly Prat
30 g	Jus d'orange
2 g	Zeste d'orange, finement râpé
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
60 g	Noix, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Pour la pâte brisée, bien pétrir la farine avec le beurre, les œufs, le vinaigre de pomme, le sel et la noix de muscade moulue afin d'obtenir une pâte homogène et lisse, et laisser reposer pendant une heure.
2. Abaisser la pâte, mettre dans un moule à gâteau et bien appuyer.
3. Pour la garniture, bien mixer le QimiQ Classic non réfrigéré avec les autres ingrédients, sauf les noix.
4. Verser la crème sur le fond de tarte, parsemer de noix et faire cuire au four à 180° C pendant environ 20 minutes.
Conseil : Comme accompagnement nous conseillons du chou-rave à la crème.