

Tarte fine de légumes de printemps au caillé de chèvre frais



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la tarte : 1 rouleau de pâte brisée au beurre achetée dans le commerce

Pour le caillé : 2 faisselles de fromage frais de brebis

Pour la salade de légumes (Par exemple, en fonction du marché et de la saison) :

50g de petits pois frais écosés, 50g de fèves écosées, 12 radis, 6 asperges épluchées, ¼ de chou-fleur, 1 courgette ronde jaune, 1 courgette ronde verte, 50g de haricots verts, sel, sucre, huile d'olive,

Pour le coulis de petits pois : 50g de petits pois, 10g de beurre, 100g d'eau, sel, sucre

Pour les finitions : Huile d'olive, pousses de moutarde rouge, pétales de fleurs, fleur de sel

La pâte : Préchauffer le four à 180°.

Découper dans la pâte 6 ronds de 6cm, puis les étaler au rouleau pour obtenir des ronds de pâte de 8cm.

Graisser 6 moules à brioche alvéolés. Les garnir délicatement avec la pâte et poser dessus un autre moule à brioche de la même taille pour que la pâte cuise donc entre 2 moules.

Cuire au four pendant 12mn environ pour obtenir des fonds de tarte bien dorés et très fins.

Les légumes :

Les asperges : tailler les têtes des asperges en 1 tronçon de 5cm.

Réserver à part puis couper la tige des asperges en sifflets de 1cm.

Les radis : couper les radis en sifflets de 1 cm.

Les Haricots verts : tailler les haricots en sifflets de 2cm.

Les courgettes : couper les courgettes en quartiers larges de 1cm puis en 2 dans la hauteur.

Retirer la partie sans laquelle se trouvent les graines.

Le chou-fleur : couper le chou-fleur en petites sommités.

Cuisson : glacer tous les légumes à blanc en se référant à la fiche sur les cuissons de légumes.

Les réunir dans un plat et réserver à température ambiante.

Le coulis de petits pois :

Cuire tous les ingrédients pendant 2mn et mixer finement pour obtenir un coulis onctueux.

Dressage : Déposer un fond coulis de petits pois dans chaque assiette. Poser dessus un fond de tarte. Remplir très généreusement de légumes. Poser dessus une cuillère de faisselle. Planter dedans les pointes d'asperges crues et préalablement coupées dans la longueur en 3 fines tranches. Déposer dessus un « nid » de pousses de moutarde rouge et parsemer de pétales de fleur. Finir en arrosant d'une très bonne huile d'olive et de quelques grains de fleur de sel.