

TARTE AU CHÈVRE ET CIBOULETTE



Voilà qui est beaucoup plus léger que la tarte aux trois fromages qui précède. Une pâte à tarte brisée préroulée (débutants obligent) est précuite une vingtaine de minutes au four pendant qu'on prépare un mélange de chèvre frais, de parmesan râpé et d'herbes ciselées. Le tout est repassé au gril quelques instants.

- ◆ 1 cercle de pâte brisée ou feuilletée bio
- ◆ 350 g de chèvre frais en bûche ou rondin
- ◆ 10 cl de crème fraîche bio
- ◆ une pincée de sel marin
- ◆ 50 g parmesan
- ◆ 4 cuill. s. de ciboulette ou persil plat

❶ Foncez la pâte sur une plaque à tarte. Faites-la cuire 20 minutes environ à four chaud préchauffé à 180°C, jusqu'à ce que la pâte commence à blondir.

La durée et la chaleur exacte dépendent de votre four ainsi que de l'épaisseur de la pâte. La pâte est cuite lorsqu'elle est dorée et durcie.

❷ Pendant ce temps, écrasez le chèvre à la fourchette avec la crème et mélangez-le au parmesan râpé, avec très peu de sel et la ciboulette ou le persil plat fraîchement ciselés.

Pour les intolérants aux laitages, rectifiez la texture avec du bouillon de légumes plutôt que de la crème.

❸ Étalez ce mélange sur la pâte précuite, encore chaude. Grossièrement, car l'appareil va s'étaler à la cuisson. Enfournez à nouveau de 5 à 8 minutes sous le gril, en surveillant avec attention : le chèvre et les herbes fondront sans cuire.

Le chèvre de la recette se mariera bien à d'autres herbes fraîches finement ciselées : roquette ou coriandre ou menthe et persil plat ou basilic, par exemple. Ne combinez pas toutes ces herbes de manière cavalière tant que vous n'êtes pas prince en cuisine

Tarte bicolore à la ricotta



Une variante contrastée, au lait de vache sera parfois mieux appréciée par des enfants réfractaires à la saveur parfois forte du chèvre.

- ❶ Remplacez le chèvre par 400 g de ricotta ou de fromage frais de faisselle, bien égoutté. Ajoutez parmesan et sel.
- ❷ Moulinez la moitié avec 1 cuillerée à soupe de crème épaisse.
- ❸ Moulinez l'autre moitié avec 4 cuillerées d'herbes fraîches, roquette, par exemple.
- ❹ Exposez les deux crèmes côte à côte sur la pâte, elles composent une tarte bicolore vert et blanc.
- ❺ Cuissez au four.

Quelles herbes aromatiques peut-on cuire



D'autres herbes fines sont aussi fragiles que la ciboulette et ne supporteraient pas plus de deux ou trois bouillons dans les soupes ou les préparations. Il s'agit du basilic, du cerfeuil, du cresson, entre autres. Le thym, le persil, le laurier et le céleri développent quant à eux leur arôme à la cuisson et peuvent supporter de mijoter.

Variante rapide, sans fond de tarte



en cure

Faute de fond de tarte sous la main, vous pourriez imaginer offrir ce soir un *Chèvre Chaud sur Toast* : des tranches de chèvre frais fondent au grill sur un toast et sont servies sur un lit de laitue, nappées de raisins secs marinés au sherry. En **version sans gluten**, remplacez le toast par votre substitut maison de pain : *Galette de Sarrasin* ou *Biscottes d'Avoine*. En **version sans farineux**, la recette de *Chèvre frais sur Pommes aux Epices Orientales* est une variante sans fond de tarte : d'épaisses tranches de chèvre frais saupoudrées de curry et de paprika fondent au grill sur des tranches de pommes en lieu et place du toast.

