



Tartes, tourtes, quiches
Tarte au comté



1h50 **15 min** **35 min** **1h** **633**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la pâte
brisée**

200 g **Farine**
100 g **Beurre**
1 c. à soupe **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Sel**

**Ingrédients pour la
garniture**

300 g **Comté**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 ml **Crème liquide
(fleurette)**
1 pincée(s) **Noix de
muscade en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte brisée

- 1 Verser la farine tamisée dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 2 Ajouter le sel et l'eau dans le creux, mélanger un peu le sel avec le doigt pour mieux le dissoudre.
- 3 Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
- 4 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
- 5 Ecraser rapidement le mélange avec les mains.
- 6 Eviter de pétrir longtemps la pâte pour qu'elle ne devienne trop élastique.
- 7 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail, poser la pâte dessus et la travailler rapidement.
- 9 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraisier". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.
- 10 Lui redonner une forme de boule et la déposer à nouveau dans le récipient. Couvrir d'un film alimentaire

et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

Étape 2

Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Étaler la pâte et en chemiser le moule à tarte. La piquer à l'aide d'une fourchette. Réserver au réfrigérateur.
- 3 Retirer la croûte du comté et le râper.
- 4 Dans un saladier, casser les œufs. Les battre avec la crème liquide.
- 5 Ajouter le fromage et mélanger.
- 6 Saler, poivrer et ajouter la muscade. Mélanger soigneusement.
- 7 Verser la préparation dans le moule.
- 8 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et la déguster tiède ou froide.