



Assez facile
45 mn de préparation
1h15 de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à tarte de +/- 28 cm de diamètre, à fond amovible, et de billes d'argile ou de haricots secs

1. Abaissez la pâte feuilletée en un disque assez grand afin qu'il déborde du moule. Mettez-le en place, posez un grand disque de papier sulfurisé sur le fond et couvrez de billes d'argile ou de haricots secs. Laissez reposer pendant 20 mn au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Enfourez le fond de tarte et faites-le cuire à blanc pendant 20 mn. Retirez les billes et le papier, puis prolongez la cuisson de 5 à 10 mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Réservez. N'éteignez pas le four.
3. Pendant que la pâte cuit, préparez les gousses d'ail caramélisées. Coupez les têtes d'ail en deux dans la largeur (de façon à obtenir des demi-gousses). Mettez-les au micro-ondes pendant 20 secondes à 800 watts. Les demi-gousses se détacheront ensuite très facilement et vous n'aurez plus qu'à enlever les germes. Mettez-les ensuite dans une petite casserole et couvrez-les largement d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 3 mn. Égouttez. Séchez la casserole, remettez les gousses d'ail et ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faites revenir pendant 2 mn sur feu vif, puis mouillez avec le vinaigre balsamique et l'eau. Après l'ébullition, laissez mijoter pendant 10 mn. Ajoutez enfin le sucre, le romarin, le thym haché et 1/4 de c. à café de sel. Laissez mijoter encore pendant 10 mn pour que le liquide s'évapore et que les gousses soient enrobées d'un sirop de caramel foncé. Réservez.
4. Émiettez les deux fromages de chèvre sur le fond de tarte. Répartissez uniformément les gousses d'ail sur le dessus, avec le sirop. Dans un saladier, fouettez les œufs, les deux types de crème, 1/2 c. à café de sel et un peu de poivre du moulin. Versez ce mélange sur la garniture de la tarte.
5. Baissez la température du four à 160° C (th. 5) et enfourez la tarte. Laissez-la cuire de 35 à 45 mn (selon votre four), jusqu'à ce que la garniture soit ferme et le dessus doré. Laissez-la refroidir un peu avant de démouler. Parsemez de thym et servez-la avec une salade verte en accompagnement.



Pour enlever les odeurs d'ail, frottez vos doigts sur la lame d'un couteau en acier inoxydable ou utiliser un savon en acier anti-odeur, c'est magique !
Si vous enlevez les germes de l'ail, vous le digérez plus facilement.



- 375 g de pâte feuilletée pur beurre (je vous recommande celle de la marque François)
- 3 têtes d'ail moyennes
- 1 c. à café de vinaigre balsamique
- 20 cl d'eau
- 3/4 de c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de romarin haché
- 1 c. à café de thym haché + quelques brins pour la décoration
- 120 g de fromage de chèvre frais
- 120 g de tomme de chèvre
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse (à 40 % de matière grasse)
- 10 cl de crème fraîche épaisse (à 20 % de matière grasse)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin