

Tarte printanière aux légumes et à la mousse d'Ossau-Iraty

Une jolie tarte que vous pourrez varier à l'infini avec les produits de saison.



Ingrédients (tarte pour 4 personnes) :

La pâte :

- Une pâte brisée
- 1 oeuf

Mousse de fromage :

- 30 cl de crème liquide à 35% de MG
- 150g d'Ossau-Iraty jeune
- 0,5 g d'agar-agar
- sel, poivre

Légumes :

- quelques fèves
- 1 betteraves rouge
- 10 oignons nouveaux avec leur tige verte
- 4 carottes
- 1 courgette
- sel, poivre, curry

Dressage de la tarte :

- fleurs comestibles de saison (fleurs de roquette, ciboulette, bourrache...)
- vert des oignons nouveaux ciselés
- herbes (persil, coriandre...) ou jeunes pousses variées (betterave, roquette...)

Le fond de tarte

- Etaler la pâte et en foncer un moule, la piquer à la fourchette. Couvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de billes de céramique. Enfourner environ 25 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
- Battre l'œuf. A la fin de la cuisson, retirer les billes. A l'aide d'un pinceau, dorer le fond et les bords de la pâte à tarte avec l'œuf battu et remettre 3 à 4 minutes au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Cette opération permet de donner une belle couleur dorée à la pâte mais surtout d'imperméabiliser le fond de pâte. Laisser refroidir le fond de pâte cuite.

Préparation de la mousse de fromage

- Placer la crème et un saladier au frigo. Couper le fromage en petits morceaux et les placer dans une casserole. Ajouter 5cl de crème liquide, l'agar-agar, sel, poivre et faire fondre le fromage à feu doux. Quand le fromage est fondu, laisser bouillir 30 secondes avant de couper le feu, afin d'activer l'agar-agar. Laisser refroidir la préparation.
- Quand la préparation est froide. Verser les 15 cl de crème restants dans le saladier froid, et monter la crème jusqu'à ce qu'à obtenir une crème fouettée. Prélever une partie de la crème fouettée et l'incorporer à la préparation au fromage. Mixer au mixer plongeant afin d'obtenir une préparation bien lisse. Ajouter le reste de crème fouettée puis ajouter le reste de crème fouettée. Transférer la préparation dans une poche à douille et placer au frais.

Préparation des légumes

- Laver et éplucher les légumes.
- Couper les tiges vertes des oignons jeunes et les émincer.
- Eplucher et cuire les fèves al-dente à l'eau salée.
- Couper les bulbes des oignons en 2. Couper des lamelles un peu épaisses de betterave et découper des disques à l'emporte-pièce. Couper 2 carottes en rondelles à l'aide de la mandoline. Glacer les légumes séparément.
- Détailler la courgette à l'aide d'une cuillère parisienne. Cuire les billes à la poêle dans du beurre.
- Débiter les 2 carottes restantes en fines lanières à l'aide d'un économiseur. Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Y plonger les lanières de carottes et les sortir au bout de 6 à 8 minutes, quand elles sont cuites. Égoutter l'ensemble et réserver.
- Assaisonner tous les légumes.

Dressage de la tarte

- Sur le fond de tarte refroidi, étaler une couche de rondelles de carotte.
- A l'aide de la poche à douille, réaliser quelques dômes de mousse, répartis sur la tarte.
- Disposer entre ces dômes de mousse les légumes.
- Répartir ensuite les herbes / jeunes pousses, le vert des oignons et les fleurs, avant de déguster.

Une recette inspirée du blog de Curable et Cassonade

<https://www.crumblesetcassonade.be>

