

Chou-fleur, PDT, fromages en tarte



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson finale : 20 min



1/2 chou-fleur



1 grosse PDT



100g de raclette



80g de conté



100g lardons fumés



15cl crème fraîche



1 càs H. d'olive



Poivre et sel

Préparation

1. Préparer le chou-fleur, le découper en dés moyens, garder les têtes.
2. Le faire bouillir 10 min dans un grand volume d'eau avec un cube de volaille, réserver.
3. Faire bouillir une grosse PDT pendant 20 min.
4. Préchauffer le four à TH 7 – 210°C.
5. Faire revenir les lardons 10 min dans une poêle sans huile, réserver.
6. Mélanger les lardons au chou-fleur, verser 20cl de crème fraîche, mélanger.
7. Faire 80g de petits dés de conté, parsemer sur la tarte. Saler, poivrer suivant goût.
8. Passer au four TH 7 – 210°C pendant 10 min au milieu du four. Réserver.
9. Eplucher la PDT et la couper en dés moyens, la mélanger délicatement à la tarte.
10. Découper 10 tranches de raclette en fines lamelles.
11. Les déposer sur le dessus de la tarte.
12. Enfourner et faire dorer 10 minutes à 210°. Surveiller la dorure, sinon éteindre le four.

* * * 22 janvier 2022 * * *