

Tarte sablée aux haricots verts et chèvre frais

Une pâte sablée au parmesan, une garniture de chèvre frais, un reste de haricots verts et le tour est joué. Cette recette a reçu le label si prisé "testée et approuvée par mes enfants". Et si vous n'avez pas de haricots frais, testez avec une boîte, ça fonctionne aussi.



Pâte sablée au parmesan

200 g de farine
60 g de parmesan
130 g de beurre froid
1 œuf

Garniture :

400 g de haricots verts cuits
4 tranches de jambon sec
200 g de chèvre frais
80 g de crème
3 œufs
sel et poivre

Mettre le parmesan dans le bol de Mister T et mixer **10 sec vit 10**

Ajouter la farine et le beurre et sabler la pâte **sur turbo**

Ajouter l'œuf et mélanger **quelques secondes vit 6** jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Si besoin, ajouter 1 c à soupe d'eau

Débarrasser la pâte dans un film et mettre au frais ½ heure.

Pendant ce temps, vous pouvez cuire les haricots verts dans le petit panier de cuisson au dessus de 400g d'eau salée pendant **25 mn à varoma**.

Préchauffer le four à 180°

Abaisser la pâte et la mettre dans un moule à tarte et **cuire la pâte à blanc 15 à 20 mn**.

Dans le bol de Mister T, mettre alors le chèvre, la crème, les œufs et la ciboulette, assaisonner et mélanger **20 sec vit 3**.

Répartir les haricots verts et le jambon cru en lanières sur la pâte et ajouter le mélange au chèvre.

Cuire de nouveau **20 mn à 180°**

A savoir : Le temps de cuisson des haricots verts avec Mister T est de 25 à 30 mn dans le petit panier contre 30 à 35 mn dans le Varoma. Il dépend de la variété et de la grosseur des haricots.

A noter : Une cuisson directe sans pré-cuisson de la pâte à blanc est possible. La pâte est moins croustillante mais c'est plus simple. Dans ce cas, compter 35 à 40 mn de cuisson totale.

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr