

Tarte au Livarot

Bonjour à toutes et tous

C'est classique mais c'est bon, tel pourrait être le « teaser » de la recette d'aujourd'hui. Vous allez sourire. Parfois, quand je pose la question « *Auriez tu envie de manger quelque chose ?* », ils oscillent entre un « rien de spécial » – qui me laisse dans des abîmes de perplexité pour composer les menus.- et des périodes de « je veux », « je veux », « je veux » CE plat. Récemment, le mets de prédilection fut la **tarte au fromage**. Tarte au fromage par ci, tarte au fromage par là, j'en entendais parler tous les jours.

Devant l'étal du fromager, ils optèrent pour un **livarot**, fromage crémeux de Normandie à l'odeur parfois bien affirmée. A la préparation, une fois la cuisson bien démarré, devinez ce que j'entendis:

- (Plus-si-petit gourmand) « *Pourquoi sa sent si fort dans la cuisine ?* »
- Florence) »*C'est la tarte au fromage* »
- (Plus-si-petit gourmand) » *Ça sera aussi bizarre au goût ? Si c'est ça j'en veux pas !!*»

A la dégustation, de bizarre en goûts et tous se sont régalez. Une tarte pleine de saveurs, crémeuse, gourmande comme il faut, et avec une petite touche sucrée de l'oignon qui relève le tout. Je ne garanti pas que cette tarte sera appréciée par les amateurs de fromages « doux » (ex: mozzarella..) mais pour les amateurs de sensations fortes, cela devrait être une belle gourmandise.

Comme il en faut pour tous les goûts (y compris sur le blog) je me suis dit que l'idée pourrait peut être vous intéresser. Faites honneur au livarot ou remplacez par votre fromage crémeux préféré, l'important, c'est de se faire plaisir. Bonne

journée !

- TARTE AU LIVAROT -



Recette : Tarte au livarot

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée (prête ou préparée maison selon cette recette)
- 200 g de livarot
- 2 oignons
- 2 gros œufs
- 150 ml de lait
- 1 grosse pincée de piment
- sel et poivre

Réalisation

- Préparez la pâte brisée
- Épluchez et hachez les oignons. Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile puis faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils caramélisent.

- Dans un saladier, battez les œufs en omelette avec le lait. Ajoutez le piment, poivre, une pointe de sel.
- Coupez le livarot en morceaux
- Foncez un moule à tarte avec la pâte.
- Répartissez les oignons caramélisés, les morceaux de livarot puis l'appareil à {œuf /lait}
- Enfournez pour 45 minutes à 180°C, le temps que la quiche soit dorée

Servez cette quiche livarot accompagnée d'une salade de crudités de saison.

Astuces :

- La recette est évidemment réalisable avec d'autres fromages crémeux : camembert, brie, chaource, reblochon,...
 - *Accompagnée de* : Quelques idées de salades de crudité de saison pour accompagner
-