

Tarte au fromage de chèvre et chou plume

Ingrédients :

1 fromage de chèvre frais
2,5 dl de crème liquide
2 oeufs
noix de muscade
sel, poivre
chou plume
pâte à gâteau
tapenade de tomates séchées
pignons de pin

Préparation :

Mixer le fromage de chèvre, la crème, les oeufs, la muscade, saler et poivrer.

Emincer les feuilles de chou plume finement, ainsi que le tronçon.

Faire blanchir pendant 5 minutes, égoutter et réserver.

Abaissier la pâte à gâteau et y étaler une couche de tapenade de tomates séchées, puis le chou plume et enfin une poignée de pignons.

Recouvrir de l'appareil mixé au début de la recette.

Cuire 30 à 40 minutes au four à 180° C.