



TARTE SAFRANÉE A LA BROUSSE DE CHEVRE



Pour un cercle à tarte de 18/20cm

La pâte sucrée : 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf (50g), 250g de farine T55, le zeste d'un citron. Crémier à la feuille au robot le beurre pommade, le sucre glace et les zestes, ajouter la poudre d'amandes puis l'œuf, le sel et en dernier la farine. Attention de ne pas corser la pâte. Quand le mélange est homogène, l'étaler finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson. Réserver au frais quelques heures ou 15 min au congélateur. Foncer le cercle à tarte et le précuire 15/20 min à 155°.

L'appareil : 250g de brousse de chèvre, 50g de sucre glace, 35g de crème liquide 35%MG et 2 ou 3 stigmates de safran, 2 beaux œufs bio, le jus d'un 1/2 citron soit 10/12g, le zeste d'un 1/2 citron jaune et d'un 1/2 citron vert.

La veille au soir ou plusieurs heures avant, chauffer la crème et y faire infuser à couvert les stigmates de safran. Le jour même, mélanger dans un grand cul de poule les œufs, la brousse, la crème filtrée et le sucre glace. Ajouter le jus de citron et les zestes. Verser la préparation dans le fond de tarte mi-cuit en enfourner à 160° chaleur tournante pendant environ 50 min à surveiller. Laisser refroidir et conserver au frais.

