

Tarte aux concombres, roquefort, fêta, pavot, aneth et fleur d'ail



“ Originale et bluffant !”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 250 g de pâte brisée
- 100 à 150 g de roquefort
- 100 g de fêta
- 200 ml de crème fraîche entière
- 50 ml de lait entier
- 5 œufs
- 2 [concombres](#)
- 1 [fleur d'ail](#), de [poireau](#), ou d'[oignon](#)
- 1 petite botte de [ciboulette](#)
- 1 branche d'[aneth](#)
- 1 à 2 c. à soupe de pavot
- Poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte. Déposez-la dans un moule à tarte puis foncez-la. Mettez ensuite la pâte foncée au frais, le temps de préparer la garniture.

Épluchez les concombres. Coupez-les en longues lanières à l'aide d'un économe. Omettez le centre du concombres... la partie avec les pépins. Répartissez-les dans le fond de la tarte. Ciselez la ciboulette sur les concombres.

Répartissez le roquefort et la fêta coupés en petits cubes. Battez les œufs énergiquement jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le lait et la crème et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène et mousseux. Poivrez. Versez les œufs battus dans la tarte. Saupoudrez de pavot. Effleurez la [fleur d'ail](#), de [poireau](#) ou d'[oignon](#). Égrenez l'[aneth](#).

Enfournez la tarte 10 minutes dans le bas du four à 210°C. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 20 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez la [fleur d'ail](#), de [poireau](#) ou d'[oignon](#) par une petite botte de [ciboulette](#).

→ Ne salez pas, le roquefort et la fêta le sont suffisamment!

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tarte-aux-concombres-roquefort-feta-pavot-aneth-et-fleur-dail/>