

Tarte au chou pointu, chèvre, câpres, coriandre et cumin



“ Qui veut partager cette petite tarte avec moi ? Édith ? ”

Les Ingrédients :

Pour 1 petite tarte :

- 125-150 g de [pâte brisée](#)
- 1 tranche de [chou pointu](#)
- 1 petit fromage de chèvre frais
- 50 ml de yaourt de chèvre
- 2 œufs
- 6 câpres
- Graines de coriandre
- Graines de cumin
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte, piquez-la à la fourchette et déposez-la au frais le temps de préparer la garniture.

Dans un bol, battez les œufs avec le yaourt. Salez, poivrez.

Une fois la pâte refroidie, émiettez grossièrement le fromage sur la pâte. Déposez la tranche de chou pointu. Versez-y les œufs au yaourt. Saupoudrez de graines de coriandre et de cumin. Assaisonnez. Répartissez les câpres.

Déposez la tarte dans un four préchauffé à 220°C. Diminuez la température à 200-210°C et cuire 10 minutes. Réduisez de nouveau la température mais cette fois-ci à 180-190°C et faites cuire encore 15 à 20 minutes dans le milieu du four ou jusqu'à ce que la tarte soit cuite.

Sortez du four, laissez tiédir.

Dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez une carotte râpée, de la ciboulette ciselée...