



TARTE AU CHOU POINTU, CHEVRE, CÂPRES, CORIANDRE ET CUMIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 2 tranches de chou pointu ou plus
- 1 fromage de chèvre frais
- 10 cl de yaourt de chèvre
- 4 œufs
- 12 câpres
- Graines de coriandre
- Graines de cumin
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

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

Piquez le fond de la tarte avec une fourchette.

Émiettez grossièrement le fromage sur la pâte. Recouvrez d'une couche de tranches 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 mn. Réduisez de nouveau la température mais cette fois-ci à 180-190°C et faites cuire encore 15 à 20 mn dans le milieu du four ou jusqu'à ce que la tarte soit cuite.

Sortez du four, laissez tiédir.

Dégustez avec une carotte râpée, de la ciboulette ciselée...