

Tartelette Ossau-Iraty

Pour 10 personnes

Fait par : Anne-Elise PIAZZA

Le : 21/11/2018



1. PATE BRISEE

300 g farine
150 g beurre
50 ml d'eau
60 g de jaune d'œuf
3 gr sel
1 jaune d'œuf (dorure)

Tamiser la farine et le sel. Ajouter le beurre en pommade. Battre l'œuf et l'eau. Ajouter. Travailler rapidement, fraiser. Détailler en pâtons (220 gr) et réserver au frais 30 mn – 1h Abaisser, piquer, foncer, chiqueter si besoin dans un cercle D 180 H35.

Bloquer en cellule avant cuisson. Cuire à blanc à 170° pendant 20 à 30 mn avant d'ajouter l'appareil.

Dorer au jaune d'œuf au $\frac{3}{4}$ de la cuisson.

2. GARNITURE

250 gr Ossau Iraty

Râper et hacher l'Ossau Iraty. Le mélanger avec l'appareil à crème prise.

3. APPAREIL A CREME PRISE

5 œufs entiers
4 jaunes d'œuf
0,75 l de crème liquide
0,50 l de lait
PM sel fin

PM poivre blanc moulu
PM muscade moulue

Battre les œufs puis ajoutez la crème. Assaisonner.

Mélanger la garniture et l'appareil à crème prise quand le volume contenu est connu. La garniture est ainsi bien répartie

Ajouter au 2/3 de la cuisson du fond de tarte.

4. DRESSAGE

150 gr mesclun de saison
5 cl de vinaigre de cidre
10 cl d'huile de noix
Sel fin, poivre du moulin

Argumentation

Entrée chaude constituée d'une pâte brisée croustillante garnie de jambon de Bayonne AOC, d'Ossau-Iraty AOC qui est un fromage de la région basque ainsi que d'un appareil très crémeux et onctueux à base de crème et d'œufs.

Proposition accords mets et vins avec la carte De La Table d'Albert

AOC Côtes du Marmandais
"52a" Sandrine Farrugia

AOC Jurançon sec
« cuvée Marie » Domaine Charles Horous

AOC Bergerac
« cuvée des Conti » Domaine Luc de Conti