



TARTE AU FROMAGE BLEU ET AUX POMMES DE TERRE

POUR LA PÂTE

350 g farine toute usage

250 g de beurre sale, coupé en cubes

5 à 6 cuillères à soupe d'eau froide

****Vous pouvez également utiliser un
pâté brisée toute prête. Il faut environ
650 g au total****

POUR LA GARNITURE

1 c. à soupe beurre

Oignons, coupé en fines tranches

180 g de petites pommes de terre
Nouvelles, coupées en fines tranches

sel et poivre noir fraîchement moulu

½ c. à thé thym frais, finement haché

20 g de beurre

20 g de farine toute usage

225 mL de lait entire

1 Castello^{MD} Creamy Blue, grossièrement
émietté ou coupé en cubes

1 œufs, battu

Ready In: 1 Hour 20 Mins

1. Mélanger la farine et le beurre à l'aide du robot culinaire, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sèche visible. Verser le mélange dans un bol, puis ajouter 5 cuillères à soupe d'eau froide. Rassembler la pâte à la main - si elle semble trop sèche, ajouter le reste de l'eau. Façonner un disque lisse et aplati, puis l'envelopper de film alimentaire et le mettre au réfrigérateur pendant 2 heures ou jusqu'au lendemain.
2. Pour créer la garniture, faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle à frire. Incorporer l'oignon et le faire cuire jusqu'à ce qu'il commence à prendre de la couleur, environ 5 minutes. Ajouter les pommes de terre et un peu d'eau, recouvrir et faire cuire pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque tendres. Retirer le couvercle, incorporer le thym et assaisonner. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans la même poêle (ou une nouvelle poêle), faire fondre le beurre à feu moyen doux. Incorporer la farine et laisser cuire, en remuant, pendant environ une minute. Ajouter progressivement le lait en mélangeant continuellement et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne lisse. Réduire le feu et incorporer le bleu crémeux Castello, excepté le quart de sa quantité. Continuer à faire cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que la sauce soit onctueuse et homogène.
4. Ajouter le mélange de pommes de terre et d'oignons refroidi à la sauce au fromage, mélanger le tout et goûter à l'assaisonnement. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.
5. Lorsque la garniture est refroidie, étaler la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm. Découper 10 cercles d'environ 11 cm de diamètre pour les fonds de tarte, puis la même quantité de cercles d'environ 9 cm de diamètre pour les chapeaux. Réserver les chapeaux de tarte au réfrigérateur sur un plateau tapissé.
6. Prendre un des plus grands cercles et découper une fente du centre vers le bord, puis enrouler délicatement la pâte pour ensuite la placer dans le trou du moule à muffins, en appuyant doucement sur la pâte pour former la base et en laissant un peu de pâte dépasser du rebord supérieur.
7. Remplir chaque trou du moule à muffins du mélange de fromage et de pommes de terre refroidi et recouvrir du reste de bleu crémeux Castello^{MD}. Badigeonner légèrement le contour de la pâte à l'aide de l'œuf battu et placer le chapeau sur le dessus de la tarte en scellant la bordure. Au moyen d'une fourchette, dessiner un motif simple sur le contour de la tarte. Badigeonner le tout à l'aide de l'œuf battu et remettre au réfrigérateur pendant 20 minutes pour permettre à la pâte de se raffermir.
8. Juste avant la cuisson, enduire à nouveau la pâte à l'aide de l'œuf battu et faire une petite fente dans la pâte pour laisser la vapeur s'échapper. Faire cuire à 190 °C sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement dorée