

Gâteau feuilleté au fromage de chèvre et poire



Une touche de France! Ce gâteau feuilleté, avec son savoureux mélange de fromage de chèvre et de poire, satisfait à la fois la faim et la nostalgie des voyages à l'étranger.

Faire soi-même la pâte feuilletée prend du temps. On peut donc utiliser un produit prêt à l'emploi et garder la joie de la fabrication artisanale pour une occasion plus particulière. Si cette pâte à base de farine et de beurre est si populaire, c'est notamment parce qu'elle peut servir à concocter de bon petits plats sucrés ou salés. Avec sa poire et son fromage, notre recette d'aujourd'hui est un peu des deux.

Autrefois plutôt exotique, le fromage de chèvre n'est aujourd'hui plus un secret d'initié réservé aux connaisseurs. Avec son goût légèrement acide et sa consistance crémeuse, cette spécialité fromagère trouve de plus en plus d'adeptes. Elle fait également bonne figure avec ce gâteau et est tout simplement délicieuse en combinaison avec des composants sucrés comme le miel et la poire.

- 1 pâte feuilletée rectangulaire, p.ex. IP-SUISSE
- 140 g de fromage frais
- 1 petite branche de romarin, finement hachée
- ¼ cc de muscade en poudre
- ¼ cc de sel
- 2 cc de moutarde de Dijon
- 1 grande poire, env. 300 g, pelée, évidée et coupée en fines tranches
- 1 petit oignon rouge, coupé en fines rondelles
- 140 g de fromage de chèvre à pâte molle, en tranches (la variété à pâte ferme)
- poivre noir du moulin
- 20 g de noisettes, hachées grossièrement
- miel liquide pour napper
- huile d'olive pour napper

1. Préchauffez le four à 200 degrés chaleur inférieure et supérieure. Abaissez la pâte feuilletée et repliez les 4 côtés d'environ 1 cm pour former une bordure. Piquez le fond de la pâte plusieurs fois avec une fourchette.
2. Mélangez le fromage frais, le romarin haché, la noix de muscade et le sel, puis répartissez ce mélange sur la pâte. Nappez ensuite ce mélange d'une fine couche de moutarde de Dijon.
3. Recouvrez cette couche de tranches de poires, puis de rondelles d'oignons et enfin de fromage de chèvre à pâte molle. Assaisonner de poivre et mettez au four préchauffé pendant 10 minutes.
4. Parsemez la tarte de noisettes hachées et faites-la cuire pendant 10 minutes de plus jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

5. Nappez-la de miel et d'huile d'olive et servez.

Temps de préparation: env. 55 minutes