

TARTE FLAMMÉE AUX HERBES FRAICHES

- Pâte à pizza au fromage blanc :
 - 200 g de farine,
 - 200 g de yaourth 0%,
 - ½ cuillère à café de sel,
 - (PM) eau,
- 500 g de fromage blanc,
- 100 g de crème fraîche,
- 2 oignons,
- 3 jaunes d'œuf
- 3 cuillères à soupe de farine,
- 200 g de roquette,
- Tomates confites,
- 2 bottes de cerfeuil,
- 2 bottes de ciboulette,
- 1 botte de coriandre,
- 1 botte de menthe,
- 1 botte de basilic,
- 1 botte d'aneth,
- 100 g de parmesan,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- (PM) poivre.

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Ajouter le fromage blanc et malaxer pour obtenir un sablé grossier.

Incorporer progressivement de l'eau froide jusqu'à obtenir une boule homogène.

Étaler la pâte très finement.

Peler et émincer les oignons.

Découper le parmesan en copeaux,

Blanchir les oignons dans l'eau bouillante pendant 2 mn puis les égoutter.

Plonger les tomates séchées dans l'eau bouillante et les égoutter.

Mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, la farine, les jaunes d'œuf.

Couvrir la pâte de cette crème.

Ajouter les oignons, le parmesan et le poivre.

Cuire 5 mn à 240° C .

Ajouter la roquette et les herbes émincées.

Mélanger l'huile et le vinaigre, l'ajouter sur la tarte.