

Le Picodon à la carte

Tarte aux épinards et au Picodon

Pour la pâte : 250 grammes de farine

- 50 grammes de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe d'eau

Pétrir. Laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Étaler. Pré cuire un quart d'heure.

Pour la garniture : 1 kilo de feuilles d'épinards

- 4 picodons assez jeunes
- 3 jaunes d'œufs
- 150 g de crème fraîche épaisse muscade, sel, poivre
- La veille, faire cuire les épinards (on peut aussi remplacer partiellement les épinards par des feuilles de pourpier sauvage). Egoutter.
- Disposer les épinards sur le fond de tarte. Battre les jaunes d'œufs, la crème fraîche, ajouter une pincée de muscade, sel et poivre. Verser sur le lit d'épinards. Répartir dessus les lamelles de picodons. Faire cuire une vingtaine de minutes*.

* à mi-cuisson, on peut parsemer la tarte de pignons de pin

Recette originale
d'Alban, Geneviève et Gérard Guillemain,
Ferme Auberge du Mas de La Madeleine
07 Largentière
Extrait du livre :
"Le Picodon, un fromage dans les étoiles"

Le Picodon à la carte

Tarte au Picodon et à la sarriette

- 300 grammes de pâte brisée
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 œufs
- 2 fromages de chèvre frais
- 4 picodons de 15 jours
- 1 bouquet de sarriette fraîche sel, poivre

• Faire bouillir la crème. Y faire infuser la sarriette à couvert pendant une heure, en gardant quelques feuilles pour disposer sur la tarte avant de l'entourer.

• Étaler la pâte. Battre les chèvres frais avec la crème refroidie, les œufs, du sel et du poivre, verser cette préparation sur la pâte. Répartir dessus les picodons découpés en lamelles et les feuilles de sarriette*.

• Enfourner pour 30 minutes environ.

• Servir la tarte tiède, accompagnée d'une salade à l'huile de noix.

* on peut ajouter quelques petits cubes de lardons fumés, c'est délicieux !

Recette originale
d'Alban, Geneviève et Gérard Guillemain,
Ferme Auberge du Mas de La Madeleine
07 Largentière
Extrait du livre :
"Le Picodon, un fromage dans les étoiles"