

La tarte au goumeau

Ingrédients

300g de pâte brisée
75g de farine
25g de beurre
4 œufs
100g de sucre
25cl de lait
10cl de crème fraîche épaisse
sel

Préparation

Abaisser la pâte sur le plan de travail sur une épaisseur de 3 à 4mm. Piquer le fond régulièrement et abondamment, puis retourner l'abaisse et en garnir une tourtière de 24 à 26cm de diamètre préalablement graissée avec du beurre, en faisant déborder la pâte sur tout le pourtour.

Casser un œuf en séparant le blanc du jaune et utiliser ce dernier pour dorer uniformément le fond et le rebord du fond de tarte.

Par ailleurs, tamiser 50g de farine dans une terrine, ajouter une pincée de sel et le sucre. Mélanger. Incorporer ensuite les 3 œufs restants, puis le lait et la crème fraîche. Mélanger jusqu'à consistance homogène et bien lisse. Verser délicatement cette crème sur le fond de tarte et la faire cuire dans le four à 210° pendant 15min environ. Sortir la tarte du four, la laisser tiédir et la démouler. La servir froide, mais à température ambiante.

Recette tirée du livre La Bonne Cuisine des Régions de France, Jura Franche-Comté