



Tarte mascarpone et fromage de chèvre.

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rosé.

Une tarte maison accompagnée de tomates cerises et d'un rosé du Cru Vacqueyras...voilà une recette qui annonce l'été !

Ce Vacqueyras rosé, frais et charmeur, aux notes de fruits rouges frais tels que groseille, fraise et aux arômes de garrigue accompagnera parfaitement cette recette.

INGREDIENTS : (pour 4 personnes)

1 pâte feuilletée pur beurre

- 120 g de mascarpone
- 1 crottin de chèvre au lait cru
- 1 fromage frais de chèvre au lait cru
- 3 œufs
- 100 ml de lait de chèvre ou autre
- 30 g de fromage râpé
- poivre du moulin
- piment d'Espelette

PREPARATION :

Dans un saladier casser les oeufs.

Ajouter le lait de chèvre et le crottin de chèvre râpé à la râpe à gros trous.

Bien mélanger.

Ajouter l'emmental fromage râpé.

Réserver.

Préchauffer votre four à 180°C.

Dérouler la pâte feuilletée.

La placer dans un moule à tarte avec le papier cuisson.

Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Badigeonner le fond avec le mascarpone.

Verser l'appareil aux oeufs sur la tarte. Couper le fromage frais de chèvre et l'éparpiller un peu de partout.

Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Laisser tiédir.

Servir votre tarte au fromage à l'apéritif, l'entrée avec des tomates ou une salade verte, accompagné du vin rosé de Vacqueyras bien frais.