

TARTE PRINTANIERE MOUSSE D'OSSAU-IRATY

*Pour 4 personnes – Préparation 1 h – Cuisson 1 h
Difficulté : Moyen – Budget : Moyen*



*Recette originale et crédit photo :
Crumble et Cassonades*

INGREDIENTS

Pate a tarte

- 100 g de beurre bien froid
- 200g de farine
- 2 œufs
- 1CS d'eau, sel

Mousse d'Ossau-Iraty

- 20 cl de crème liquide 35%
- 100 g d'Ossau-Iraty
- 1 g d'agar-agar
- Sel, poivre

Légumes

- 1 petite boîte de radis
- 2 petites betteraves rouges
- 10 oignons jeunes
- 2 carottes
- 2 poignées de petits pois frais
- Feuilles et fleurs de lierre terrestre
- Fleurs d'ail des ours
- Jeunes pousses variées (cerfeuil, cresson...)

PREPARATION

Pour la tarte

Dans un saladier, ou robot, mélanger rapidement le beurre froid, coupé avec la farine et le sel. Battre l'un des œufs avec l'eau et l'ajouter à la pâte. Mélanger l'ensemble, sans trop le travailler, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former une boule, l'envelopper de film alimentaire et la placer au frais pendant au moins 1h.

Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte au rouleau. Placer la pâte dans un moule à tarte bien beurré et laisser reposer 30 minutes au frais. Couvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et d'haricots secs, et enfourner 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Battre le dernier œuf. A la fin de la cuisson, retirer les haricots. A l'aide d'un pinceau, dorer le fond et les bords de la pâte à tarte avec l'œuf battu et remettre 3 à 4 minutes au

four jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Cette opération permet de donner une belle couleur dorée à la pâte mais surtout d'imperméabiliser le fond de pâte. Laisser refroidir.

Pour la mousse d'Ossau-Iraty

Placer la crème et un saladier au frigo. Couper le fromage en copeaux et les placer dans une casserole. Ajouter 5cl de crème liquide, l'agar-agar, sel, poivre et faire fondre le fromage à feu doux. Quand le fromage est fondu, laisser bouillir 30 secondes avant de couper le feu, afin d'activer l'agar-agar. Laisser refroidir la préparation.

Quand la préparation est froide, mixer au mixer plongeant afin d'obtenir une préparation bien lisse. Verser les 15 cl de crème restants dans le saladier froid, et monter la crème jusqu'à obtenir une crème fouettée.

Prélever une partie de la crème fouettée et l'incorporer à la préparation au fromage. Mélanger délicatement, puis ajouter le reste de crème fouettée. Transvaser la préparation dans une poche à douille (facultatif) et placer au frais.

Pour les légumes

Laver et éplucher les légumes. Garder la moitié des radis entiers, couper l'autre moitié en fines lamelles grâce à une mandoline. Couper la betterave en rondelles à l'aide de la mandoline, et réaliser de même pour une des carottes. Couper les tiges vertes des oignons jeunes.

Faire chauffer un mélange généreux de beurre et d'huile dans une poêle, et faire cuire les radis entiers, la moitié des rondelles de radis, les rondelles de betterave et de carotte, et les oignons jeunes. Enlever les légumes au fur et à mesure de leur cuisson (les rondelles de radis cuisent très vite et sont meilleures encore un peu croquantes).

Quand les légumes sont cuits, les déposer sur une feuille de papier absorbant et les saler et poivrer.

Débiter l'autre carotte en fines lanières à l'aide d'un économiseur. Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Y plonger les petits pois et les faire cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Plonger en même temps les lanières de carottes et les sortir au bout de 6 à 8 minutes, quand elles sont cuites. Égoutter l'ensemble et réserver.

Pour le dressage

Sur le fond de tarte refroidi, étaler une fine couche de mousse au fromage. A l'aide de la poche à douille, réaliser quelques dômes de mousse, répartis sur la tarte. Disposer entre ces dômes de mousse les légumes, crus et cuits. Répartir ensuite les jeunes pousses, le vert des oignons et les fleurs, avant de déguster.