

TARTE À LA MORUE

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20-30 min

Personnes

6-8

Ingédients

POUR LA PÂTE BRISÉE

250g de farine de blé
125g de beurre doux tempéré
60g d'eau
½ cuillère à café de sel
1 pincée de muscade
1 cuillère à café d'herbes de Provence

POUR LA FARCE À LA MORUE

150g de morue cuite, dessalée et émiettée
½ bouquet garni haché
¼ de piment fort
1 carotte râpée
20cl de lait
25cl de crème
2 œufs
1 cuillère à soupe de farine
100g de fromage râpé

Préparation

Réaliser la pâte brisée en mélangeant la farine, le sel, les herbes et la muscade.
Ajouter le beurre puis l'eau.
Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
Étaler la pâte au rouleau.
Beurrer puis fariner le moule à tarte et y ajouter la pâte.
Piquer la pâte.
Préparer l'appareil crémeux en fouettant le lait, la crème, la farine et les œufs.
Mélanger la morue, le bouquet garni et le piment très finement haché.
Disposer dans la fond de tarte.
Ajouter la carotte.
Verser l'appareil à tarte par-dessus.
Couvrir de fromage râpé.
Enfourner à 180°C 20 à 30 minutes.
Servir chaud avec une salade composée.

Environ **3,50€** 
PAR PERSONNE