

Plat pour 4 personnes
Temps de préparation: env. 30 min
Temps de levée: env. 1h ½
Cuisson: env. 10 min par plaque
Valeur énergétique/personne: env. 3564kJ/853 kcal



TARTE AU FROMAGE FAÇON SUISSE

500 g de farine mi-blanche
1½ cc de sel
½ cube de levure
env. 3 dl d'eau
3 cs d'Appenzeller Alpenbitter
2 cs d'huile d'olive
150 g d'Appenzeller fort
150 g de vacherin fribourgeois
½ dl d'Appenzeller Alpenbitter
1 gousse d'ail
300 g de courgettes
150 g de tomates cerises
¼ cc de sel
un peu de farine mi-blanche
un peu de poivre du moulin



Préparation

Mélanger la farine et le sel dans un récipient. Émietter la levure, l'ajouter à la farine. Ajouter l'eau, les 3 cs d'Appenzeller Alpenbitter et l'huile. Pétrir en une pâte souple. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 1h ½ jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Râper grossièrement le fromage, le mélanger avec ½ dl d'Appenzeller Alpenbitter, ajouter l'ail pressé. Mélanger et laisser reposer 10 minutes. Couper les courgettes en lamelles à l'aide de l'économe, couper les tomates cerises en deux. Saler les légumes.

Diviser la pâte en deux. Étaler la pâte sur un peu de farine en un disque de 3 mm d'épaisseur. La disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer les bords de la pâte d'un peu de farine. Répartir dessus le fromage, les courgettes et les tomates.

Cuisson: env. 10 minutes dans le bas du four préchauffé à 200 degrés. Saupoudrer du poivre sur la tarte. Répéter l'opération avec l'autre moitié de pâte.

S'accompagne de salade verte.