Tarte apéritive

1 tarte apéritive Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : tarte renversée de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

***Base :**

-4 oeufs

-200g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

-125g d'huile

-150g de lait

-150g de gruyère râpé

-Sel et poivre

-Épices mexicaines Guy Demarle

***Garniture :**

-200g de fromage frais

-5 radis

-10 tomates cerises

-1/4 concombre

-Jambon fumé/chorizo

-Graines de Furikaké

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs.
- Ajouter l'huile et le lait. Lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter le sel, le poivre et les épices.
- Ajouter le gruyère et remuer.
- Répartir la pâte dans le moule à l'aide d'une louche.
- Enfourner +/- 25 min. Démouler et laisser refroidir.
- A l'aide d'une spatule coudéee, napper le fond du gâteau de fromage frais.
- Garnir et décorer de tomates cerises, radis, concombre, jambon fumé, chorizo.
- Saupoudrer de graines de Furikaké.
- Garder au frais jusqu'à dégustation.