

## Tarte aux œufs durs

Pour 6 personnes.

Repos de la pâte : 2 heures, préparation : 30 minutes, cuisson: 45 minutes.

Pour la pâte : 200 g de farine; 100 g de beurre; 1 œuf; 1 pincée de sel fin.

Pour la garniture: 9 œufs; 1 bouquet de ciboulette; 3 petits suisses; 1 dl de crème fraîche; 70 g de beurre; 30 g de farine; 2 dl de lait; 50 g de fromage râpé; sel fin; poivre.

Pour le moule : 15 g de beurre.

Pour le plan de travail et le rouleau à pâtisserie : 1 tasse à thé de farine.

Préparer la pâte : tamiser la farine; la disposer en fontaine dans une terrine.

Couper le beurre en petits morceaux; le mettre au centre de la farine ainsi que la pincée de sel et l'œuf entier; travailler rapidement du bout des doigts pour obtenir une pâte lisse; rouler celle-ci en boule et la laisser reposer pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparer la garniture : mettre les œufs dans une casserole; les couvrir d'eau froide; la saler légèrement; amener à ébullition, puis laisser frémir (cuire à très petite ébullition) pendant 10 minutes. Egoutter les œufs durs; les rafraîchir sous l'eau froide; les écaler; les laisser refroidir.

Laver, éponger, et hacher la ciboulette.

Couper 3 œufs durs en deux; en retirer les jaunes (on utilisera les blancs pour une autre préparation); les mettre dans une terrine; y ajouter la ciboulette, les petits suisses et 1 c à soupe de beurre; saler et poivrer; bien malaxer ces éléments pour obtenir une pâte fine et homogène.

Faire fondre 30 grammes de beurre dans une petite casserole; y ajouter la farine; mélanger sur feu doux à la cuillère de bois sans laisser roussir puis incorporer peu à peu le lait à ce roux blanc en évitant qu'il ne se forme des grumeaux; laisser cuire pendant 5 ou 6 minutes sans cesser de remuer; saler et poivrer.

Retirer alors cette béchamel du feu, y ajouter la crème fraîche, puis mélanger le tout à la préparation précédente : on doit obtenir une sauce très lisse.

Faire chauffer le four à température moyenne; beurrer un moule à tarte (à fond amovible, si possible); fariner la table de travail et le rouleau à pâtisserie.

Poser la pâte sur la table; l'aplatir au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur; en garnir le moule beurré; piquer le fond à la fourchette pour qu'il ne gonfle pas; glisser dans le four chaud et laisser cuire pendant 20 minutes.

Couper le reste des œufs durs en rondelles.

Retirer alors le fond de tarte du four; le garnir avec les rondelles d'œufs durs; napper le tout avec la sauce; saupoudrer avec le fromage râpé,

Faire juste fondre le reste du beurre; en arroser le dessus de la tarte.

Augmenter la température du four; y glisser la tarte juste le temps de faire gratiner le dessus,

Pendant ce temps, faire chauffer un plat de service.

Retirer la tarte du four; la démouler sur le plat de service et servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.