

Tatin de chouchous (ou christophines) au chèvre



Ingrédients :

Pour la pâte :

- 200 g de farine de blé blanche (ou 100g de farine blanche et 100g d'une autre farine)
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 6 c à s d'un mélange de graines
- Sel
ou acheter un pâte toute prête à EPI'SOL

Pour la garniture

- 3 chouchous ou christophines
- 1 oignon
- 1 bûche de chèvre
- Sel et poivre

Les étapes

Eplucher et détailler les chouchous en quartiers. Les faire cuire à feu très doux dans une sauteuse huilée pendant en remuant de temps en temps pour qu'ils n'accrochent pas.

Pendant ce temps, préparer la pâte :

Mélanger du bout des doigts la farine avec le beurre couper en dés, puis ajouter les graines, le sel et enfin l'œuf pour amalgamer le tout. Former une boule, filmer et placer au réfrigérateur pendant au moins 20 mn.

Faire revenir l'oignon doucement. Réserver.

Préchauffer le four à 200°c. Huiler un moule à tarte, y déposer les quartiers de chouchous puis recouvrir de la fondue d'oignons et enfin repartir le chèvre coupé en rondelles.

Abaïsser la pate et en recouvrir la préparation tout en repliant bien les bords dans le moule. Enfourner pour 30 minutes.

Déguster tiède accompagné de salade verte.

Source : <http://perrinecuisine.overblog.com/2017/01/tatin-de-chouchous-ou-christophines-au-chevre.html>