



## Tarte al djote et tarte de Bruxelles

Tarte al djote (pour 4 tartes de 19cm de diamètre)

Pour la pâte

- 320 g de farine de froment + 50 g pour « sécher » la pâte
- 100 g de beurre salé
- 15 g de levure fraîche (à délayer dans du lait tiède)
- 1 oeuf entier + 1 jaune d'œuf
- 10 g de sel
- 7 cl de lait
- Une pincée de sucre

Pour la makayance

- 800 g de bétchève (fromage de type « boulette de Nivelles »)
- 50 g de feuilles de bette sans les cardes
- 25 g de persil haché
- 1 gros oignon blanc épluché
- 3 oeufs entiers
- Poivre blanc moulu
- 150 g de beurre de ferme salé
- Sel

1/ Mélangez le sel à la farine.

2/ Délayez la levure dans le lait tiède (et une pincée de sucre) et laissez-la germer.

3/ Formez une « fontaine » dans la farine, versez-y l'oeuf entier et le jaune d'oeuf.

4/ Mélangez le beurre, consistance « pommade ».

5/ Dans la farine, versez la levure. Travaillez la farine délicatement afin d'y incorporer le tout et pétrissez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

6/ Séparez la pâte en 4 boulots de 150 g pour des platines de 19cm de Ø.

7/ Laissez lever les pâtons sous un linge sec, à l'abri des courants d'air et près d'une source de chaleur.

8/ Mélangez le fromage émietté avec les 3 oeufs entiers et le beurre fondu chaud noisette.

9/ En dernière minute, hachez finement les légumes (bettes, persil, oignons) à la main.



- 10/ Malaxez le fromage avec les légumes, le sel et le poivre.
- 11/ Au rouleau, abaissez les pâtons au diamètre extérieur des platines.
- 12/ Foncez délicatement la pâte dans les platines bien beurrées. Piquez le fond de chaque tarte à l'aide d'une fourchette.
- 13/ Etalez la makayance sur une épaisseur de +/- 8 mm
- 14/ Cuisez +/- 10' à four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que la croûte soit dorée, et évitez de brunir le fromage par une cuisson trop longue.
- 15/ Après cuisson, retirez immédiatement les tartes des platines, et déposez-les sur des claies afin de pouvoir sécher.
- 16/ Servez les tartes al djote bien chaudes nappées de beurre de ferme salé.

#### Tarte de Bruxelles (pour 1 tarte de 24 cm de diamètre)

- Une pâte brisée
- 275 g de lait concentré non sucré
- 3 jaunes d'oeufs
- 300 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre fondu

- 1/ Faites fondre légèrement le beurre.
- 2/ Versez le lait concentré, les jaunes d'oeufs et les sucres dans un cul de poule. Ajoutez le beurre fondu et émulsionnez le tout au mixer 2 à 3'.
- 3/ Réservez cette préparation au frigo jusqu'au lendemain.
- 4/ Le lendemain, foncez le moule à tarte avec la pâte.
- 5/ Partagez sur la tarte et enfournez environ 30' à 220° c.
- 6/ Sortez la tarte du four et servez .