# TARTARE DE CHEVRE FRAIS

**Pour 4 personnes préparation 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 300g de chèvre frais en faisselle | 25cl d’huile d’olive |
| 100g de crème fraîche | Safran, paprika |
| 3 tomates | Persil, ciboulette, basilic |
| 100g de concombre | Ail |
| 1 échalote | mâche |

1°) Préparez auparavant les huiles : faites trempez quelques brins de safran avec du paprika dans de l’huile d’olive puis assaisonnez.

2°) Hachez finement les herbes (basilic + persil + ciboulette) puis mettez-les dans un grand bol et broyez-les avec un pilon puis mettez avec le restant d’huile.

3°) Emondez les tomates. Coupez le concombre en dès avec sa peau. Epluchez l’échalote et hachez-la. Idem pour la ciboulette.

4°) Dans un saladier, écrasez le chèvre puis ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de crème fouettée, du sel, du poivre, l’échalote hachée et la ciboulette.

5°) Dans une assiette, mettez quelques feuilles de mâche puis placez un cercle et mettez au fond une rondelle de tomates, du sel, le fromage de chèvre tassez un peu et en dernier ajoutez le mélange tomate /concombre.

# TARTE AU FROMAGE DE CHEVRE

**Pour 6 personnes préparation 30mn Cuisson 35mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 pâte brisée | 1 belle tomate |
| 300gde fromage de chèvre frais | 3 branches de menthe |
| 150g de crème fraîche liquide | Sel |
| 3 oeufs | poivre |

1°) Préchauffez le four TH 210°C.  
  
2°) Emondez la tomate puis coupez-la en dès. Ecrasez le fromage de chèvre puis ajoutez les œufs, la crème et salez et poivrez. En dernier les tomates en dès et la menthe hachée.

3°) Etalez la pâte, faites cuire à blanc pendant 10mn. Ensuite ajoutez la garniture et cuire 25mn. Servez dès la sortie du four avec une salade verte.