

## +++ Tarte fribourgeoise à la choucroute

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Mise au frais: env. 30 min  
Cuisson au four: env. 30 min  
Pour un moule en tôle Ø 28 à 30 cm, graissé

### Pâte à gâteau

150 g de farine  
¼ de c. à café de sel

50 g de beurre froid, en morceaux

¾ de dl d'eau

mélanger dans un bol

ajouter, travailler à la main jusqu'à l'obtention d'une masse uniformément grumeleuse

verser, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir, réserver env. 30 min à couvert au frais. Abaisser la pâte en rond sur un peu de farine, poser sur le moule graissé, piquer généreusement le fond à la fourchette

### Garniture

6 tranches de lard à rôtir, en lanières

faire rissoler doucement dans une poêle, égoutter, verser dans un bol

300 g de choucroute cuite,  
bien pressée

150 g de gruyère, en petits dés

ajouter, mélanger, répartir sur le fond de pâte

**Cuisson:** env. 10 min tout en bas du four préchauffé à 220°C, sortir du four.

### Liaison

2 dl de lait

1 dl de crème entière

2 œufs

1½ c. à soupe de farine

1½ c. à café de cumin, selon goût

1 c. à café de sel, un peu de poivre

bien mélanger tous les ingrédients, verser sur la garniture

**Finition dans le four:** env. 20 minutes. Sortir du four, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler.

**Plus rapide:** utiliser une abaisse de pâte à gâteau (Ø env. 32 cm).

**Par personne:** lipides 41 g, protéines 24 g, glucides 37 g, 2610 kJ (613 kcal)

Fribourg

