



Gâteau au fromage blanc salé aux herbes et garniture de tomates



6-8 x

65 minutes

difficulté

1 h

Astuces :

Pour un bel effet, jouer les contrastes avec les différentes couleurs des tomates anciennes.

Pour une recette « express », utiliser une pâte brisée, prête à l'emploi.



Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 300 g de farine de blé entier
- 1 c. à café de levure chimique
- 150 g de beurre coupé en dés
- 1 œuf (taille M)
- 4 c. à soupe d'eau
- ½ c. à café de sel

Pour l'appareil :

- 4 œufs

- 2 c. à soupe d'herbes (ciboulette, persil), finement hachées
- 2 c. à soupe de semoule de blé
- **500 g de fromage frais à la crème EKABE 40%**
- 150 g de comté râpé
- ½ c. à café de poudre de chili
- Muscade
- 300 g de tomates anciennes coupées en quarts
- 70 g de fromage feta égrainé
- Un peu de basilic frais
- Sel fin et poivre

Préparation :

1. Pour la pâte brisée, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le beurre, l'œuf et l'eau et travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3. Étendre la pâte et l'étaler dans un moule à fond amovible de 23 cm.
4. Dans une jatte, mélanger **le fromage frais à la crème EKABE** avec les œufs, le comté râpé, les herbes aromatiques et la semoule.
5. Assaisonner la préparation avec la poudre de chili, la muscade, le sel et le poivre à souhait.
6. Verser l'appareil sur la pâte et cuire au four pendant 40 minutes à 200°C.
7. Au sortir du four, laisser reposer. Répartir ensuite les quarts de tomates sur le gâteau et parsemer de feta et de basilic frais.
8. Servir idéalement avec une salade de jeunes pousses de roquette ou de mâche.