 **Tarte Kiri aux petits pois**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :
-150 g de farine**
**- 1 càc curcuma**
**- ¼ de càc de sel**
**- 75 g de beurre**
**- 50 g d'eau
Garniture :**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 4 échalotes**
**- 200 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés**
**- 100 g de jambon blanc**
**- 3 œufs**
**- 200 g de crème liquide**
**- noix de muscade râpée**
**- sel & poivre du moulin
- 4 portions de Kiri ®**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 22 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C** 

**La pâte :**
Mélanger la farine avec le sel et le curcuma.
Puis préparer la pâte suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film.
Piquer la pâte à la fourchette et foncer le moule en laissant un peu dépasser la pâte sur le bord.
Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**
Éplucher les échalotes et les ciseler finement.
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) dans l'huile avec une pincée de sel, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
Ajouter les petits pois et bien mélanger.
Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et laisser refroidir.
Couper le jambon en dés.
Battre à la fourchette les œufs et la crème.
Saler, poivrer et ajouter une grosse pincée de noix de muscade râpée.
Couvrir le fond de tarte avec les petits pois.
Répartir les dés de jambon sur toute la surface.
Verser la crème aux œufs.
Répartir les portions de **Kiri ®** coupées en 2 et les enfoncer légèrement avec le dos de la fourchette.
Enfourner pour 35 minutes.
Laisser tiédir un peu sur une grille avant de décercler délicatement.
Déguster la Tarte Kiri aux petits pois chaude ou tiède avec une salade bien relevée.