 **Tarte au cabillaud**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Tarte-au-cabillaud-P1020265.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**  
**- 130 g de farine**  
**- 1 grosse pincée de sel**  
**- 65 g de beurre**  
**- 35 g d'eau  
Garniture :**  
**- 300 g de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud) **sans peau  
- Huile d'olive**  
**- 150 g d'**[**oseille**](https://recettes.de/oseille)  
**- ¾ de càc de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 300 ml de crème liquide**  
**- Noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Piment d'Espelette**  
**- 90 g de comté râpé (1)**

**1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre posé sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte brisée :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les proportions données.  
Foncer le cercle, piquer la pâte, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**Vérifier que le poisson ne contienne pas d’arête puis le couper en petits dés.  
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et y faire cuire les dés de cabillaud, à chaleur moyenne, en remuant souvent pendant une dizaine de minutes.  
En même temps, faire fondre l'oseille avec le sucre dans une autre poêle, jusqu'à ce que l'eau de végétation ait disparu.  
Mélanger poisson et oseille en remuant à chaleur douce jusqu'à ce que la préparation soit bien sèche.  
Saler, poivrer et laisser refroidir.  
Mélanger au fouet dans un saladier, les œufs et la crème.  
Saler, poivrer, ajouter une pincée de noix de muscade râpée et de piment d'Espelette.  
Ajouter le poisson à l'oseille et mélanger.  
Incorporer enfin le fromage râpé **(1)** et bien mélanger.  
Verser la préparation dans le fond de tarte.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir sur une grille avant de décercler délicatement.  
Servir la Tarte au cabillaud tiède ou froide avec quelques feuilles de salade.