

**Tarte soufflée au fromage**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/05/Tarte-souffl%C3%A9e-au-fromage-DSC_4339_1911.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

### ****La pâte brisée : - 200 g de farine (ou 150 g farine + 50 g Maïzena)**** ****- 100 g de beurre**** ****- 50 g d'eau**** ****- 1 pincée de sel****

À préparer suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/)**.**Foncer le moule à tarte. Piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir et laisser reposer au frais pendant la préparation de la garniture.

### ****La garniture : - 250 g de lait**** ****- 20 g de Maïzena**** ****- 3 œufs**** ****- 100 g de**** [comté](http://recettes.de/comte) ****râpé (60 g + 40 g)**** ****- sel & poivre du moulin****

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre  
Préchauffer le four à 175°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Mettre la Maïzena dans une casserole.  
Ajouter le lait petit à petit en remuant.  
Saler et poivrer et placer sur feu doux en remuant toujours.  
Retirer du feu dès la première ébullition.  
Ajouter les jaunes d'œufs puis 60 g de comté râpé. Bien  mélanger.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.  
Les ajouter délicatement à la garniture.  
Disperser 40 g de comté sur le fond de pâte.  
Verser la garniture sur le fromage.  
Faire cuire pendant 35 à 40 minutes en surveillant.  
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement.  
**Servir accompagné d'une salade.**