 **Tarte soufflée mozzarella-mortadelle**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/08/Tarte-souffl%C3%A9e-mozzarella-mortadelle-DSCN5841.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 220 g de farine**  
**- 70 g de Maïzena ®**  
**- 3g de sel (½ càc)**  
**- 135 g de beurre**  
**- 70 g d'eau**  
**La garniture :  
- 27 g de Maïzena ®**  
**- 330 g de lait**  
**- 4 œufs**  
**- 135 g de** [**mozzarella**](http://recettes.de/mozzarella) **de bufflone**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- 60 g de** [**mortadelle**](http://recettes.de/mortadelle) **(1)**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de diamètre**  
**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 :**À préparer avec les ingrédients donnés, suivant la recette de base de la [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau, foncer le cercle à tarte et piquer à la fourchette.  
Lester la pâte et la faire [**cuire à blanc**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode choisie pendant 10 minutes.

**La garniture :**[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Couper la mozzarella en petits dés.  
Délayer dans une casserole la Maïzena ® avec le lait.  
Saler, poivrer et râper une bonne pincée de noix de muscade.  
Mettre à chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la préparation épaississe.  
Retirer du feu, ajouter les jaunes d'œufs un à un en remuant pour les intégrer.  
Ajouter les dés de mozzarella et remuer.  
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les intégrer à la préparation précédente, à l'aide d'une spatule.  
Couper la mortadelle en dés.  
Répartir sur le fond de tarte, le fromage râpé et la mortadelle.  
Couvrir avec la préparation à la mozzarella.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de décercler.  
Servir chaud ou froid.