 **Tarte soufflée mozzarella-mortadelle**

 **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** 

**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.