

 **Tarte soufflée au fromage**

 **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 **

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.**