

Tarte aux deux radis

1 sachet de préparation pour Crackers

6 cuillerées à soupe d'huile d'olive

12 radis violets Malaga

1 radis rose long Primus

300 g de chèvre très frais

1 œuf

2 cuillerées à soupe de persillade

Incorporez 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans la préparation à crackers Marlette. Versez ensuite progressivement 12 cuillerées à soupe d'eau. Malaxez la pâte et étalez-la dans un moule recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et réservez au moins une demi-heure au frais. Recouvrez le fond de pâte avec des pois chiche ou de billes en porcelaine pour lester la pâte. Enfourez pendant 15 minutes à 180°C.

Mélangez délicatement le fromage frais de chèvre, l'œuf et la persillade. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre puis versez dans le fond de pâte (après avoir retiré les pois chiche ou les billes de porcelaine). Poursuivez la cuisson encore une quinzaine de minutes.

Sortez la tarte du four, laissez-la refroidir sur une grille. Parsemez la tarte de pétales de radis long Primus et de radis violets Malaga coupés en deux. Ajoutez quelques éclats de fleur de sel et dégustez.

