

TARTE "FLAO" COMME A IBIZA



Ingrédients

1 pâte sablée de 280 g
400 g de fromage de chèvre ou de brebis (pour moi la ricotta)
100 g de sucre en poudre
4 oeufs
1 gros citron bio
10 feuilles de menthe ciselées (+ou-selon votre goût)
1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre (à doser aussi selon votre goût)

Préparation

Pour 8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 26/28 cm de diamètre.
Piquez le fond de la tarte avec une fourchette.
Lavez les feuilles de menthe et les ciselées.
Râpez le zeste du citron, puis pressez le jus.
Fouettez le fromage de chèvre, de brebis ou la ricotta avec les oeufs, le sucre, le zeste et le jus du citron, la cannelle et la menthe ciselée.
Versez la préparation sur le fond de tarte, enfournez pour 30 minutes environ, elle doit être bien dorée.
Laissez refroidir et dégustez.
Vous pouvez la congeler.

L'idée de la recette est de <http://jeyzeitoun.blogspot.com/2012/06/recette-de-la-tarte-flao-comme-ibiza.html>

Commentaires



Célèbre pâtisserie que l'on déguste à IBIZA.
Le "Flao" était associé aux fêtes de Pâques mais se déguste maintenant toute l'année.
Une tarte au fromage sucré avec un léger goût de menthe et de cannelle qui ravira vos papilles.
Vous retrouverez différentes versions de cette recette.
Vous pouvez aussi réaliser le Flao avec de la liqueur d'anis.

Ajouter un commentaire



Mentions légales

