

Tarte au fromage (salée au fromage)

Recette de Cricri

Matériel et ingrédients

4 portions

- plaque 28 cm.
- pâte brisée (à gâteau) Betty Bossy de COOP
- 400 gr. fromage (gruyère ou mélange fondue)
- 4 œufs
- 4 dl. de lait
- 4 CS farine et 1 CS maïzena (mélangées à sec)
- poivre
- sel
- muscade



Recette

- mélanger dans un bol la farine-maïzena, lait, œufs, assaisonnement et bien fouetter
- préchauffer le four à 230°
- cuire à sec (à 200° durant 15 minutes) la pâte brisée Betty Bossy recouverte d'une plaque vide ou une feuille d'alu et des petits cailloux
- répartir le fromage sur la pâte
- verser doucement depuis le bord vers le milieu le mélange
- cuire 230° 15 minutes chaleur tournante dessous
- cuire 180° 20 minutes

Bon appétit !