

Coeur de Neufchatel en tourte



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

[Fromage Neufchatel](#) : 150g

- 400g de pâte brisée ou feuilletée
- 50g de gruyère
- 3 oeufs + 1 jaune pour dorer
- 50g de crème
- 4 gousses d'ail selon le goût
- 1 dl de vin blanc sec
- Sel, poivre

Préparation

Préparer la pâte.

En réservant 1/3 pour le couvercle.

L'étaler et fonder dans une tourtière en faisant déborder tout autour.

Dans un saladier, émiettez le fromage Neufchâtel et râper le gruyère. Ajouter la crème, les jaunes d'oeufs, l'ail dégermé et écrasé, le vin.

Poivrer, saler (peu à cause des fromages).

Mélanger et verser le tout sur le fond de tarte.

Couvrir avec la pâte réservée et dorer le tout au jaune d'oeuf.

Faire cuire à four chaud (th. 7) pendant 45 min.

Servir chaud.