

Epoisses et jambon braisé en tarte



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Epoisses](#) AOC de 250 g.
1 grosse tranche de jambon braisé (200 g)
300 g de pâte brisée
3 œufs
15 cl de lait et 30 cl de crème
10 g de beurre
1 pomme moyenne
Muscade, poivre du moulin.

Préparation

Étalez la pâte brisée. Garnissez-en un moule à tarte de 25 à 30 cm de diamètre, beurré puis fariné. Laissez reposer 20 minutes au frais.

Pendant ce temps, coupez la pomme pelée et le jambon endés réguliers.
Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Retirez la croûte du fromage, puis coupez-le en morceaux. Faites-les fondre doucement, dans une casserole, avec le lait. Hors du feu, ajoutez la crème liquide, les œufs battus légèrement, les dés de jambon et de pomme, 1 pincée de muscade et du poivre selon goût. Mélangez avec soin.

Versez cette préparation sur le fond de tarte, enfournez et laissez cuire environ 40 minutes.

Laissez tiédir légèrement avant de déguster avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.