

Fromage Gaperon en tarte



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

- 1 **Gaperon** de 250 g pas trop fait (c'est un fromage auvergnat en forme de dôme à l'ail et au poivre)
- 1 pâte feuilletée toute prête
- 4 oeufs
- 1 briquette de crème fraîche semi-liquide

Préparation

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Ecraser à la fourchette le **fromage Gaperon** avec la croûte.

Ajouter les 4 oeufs et la briquette de crème au mélange. Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Verser le mélange sur la pâte feuilletée.

Enfourner la **tarte au Gaperon** pour 30 min.