

# Livarot et Pont l'Evêque en tourte



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Un demi [Livarot](#) AOC,  
1 [Pont-l'Evêque](#) AOC,  
250 g de pâte brisée,  
1 jaune d'oeuf,  
10 cl de crème fraîche,  
1 verre de lait,  
poivre, noix de muscade,  
20 g de beurre (pour le moule).

## Préparation

Enlevez la croûte des deux fromages et hachez-les.

Mélangez à l'aide d'un fouet le jaune d'oeuf, la crème, le lait, les fromages, le poivre et la muscade râpée.

Allumez le four th. 8.

Étalez la pâte et mettez-la dans un moule à tarte beurré. Versez le mélange et laissez cuire pendant 20 mn. Démoulez et servez tiède.