

Tarte au Fontina à la piémontaise



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Fontina](#) émincée

50 grs parmesan râpé

300 grs pâte à foncer

1 L vin blanc sec

2 oeufs

sel, poivre

muscade

* Repos de la pâte : 1 heure

Préparation

Composez la pâte à foncer. Mouillez-la si nécessaire avec un peu de vin blanc. Roulez le pâton en boule, laissez-le reposer au frais durant 1 heure. En attendant, dans une terrine, battez les oeufs, ajoutez le parmesan râpé, le sel, une pincée de muscade râpée, le vin blanc. Emincez la fontina. Abaissez la pâte à 4 mm sur la planche farinée. Foncez la tourtière, piquez lz fond. Disposez d'abord l'émincé de fontina au fond. Versez la garniture. Enfourez 25 minutes à 240°. Servez tiède.