

Tarte au fromage



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Pour la **recette de la tarte au fromage** pour 4 personnes :

- 3 oeufs
- 1 pâte brisée
- 20g de beurre
- 400g de **fromage** (chèvre, emmental rapé, comté...)
- un peu de crème ou de lait
- une pincée de sel et de poivre

Préparation

Pour bien démarrer la **recette de la tarte au fromage**, mélanger dans un récipient les oeufs, la crème ou le lait, le beurre, le sel et le poivre. Ajouter ensuite le fromage (p.e. le Comté) coupé en dés. Vous pouvez pour atténuer le gout des oeufs en mettant du jus de citron. Faire préchauffer votre four au thermostat 6-7 (200-220°).

Disposer la pâte brisée sur un moule à **tarte**. Découper si nécessaire les bords du papier avec une paire de ciseaux. Mettre dans le moule, le premier mélange à tarte (oeuf, lait...) et le reste de **fromage** (p.e. chèvre, Emmental). Mettre votre plat à **tarte** dans le four.

Temps de cuisson pour la recette de la **tarte au fromage** : 30min environ. Couvrez à l'aide de papier aluminium votre tarte au fromage si elle commence à dorer.

Après 30mn environ, retirer votre tarte au fromage du four. Votre **tarte au fromage** est prête, vous pouvez maintenant la déguster.

Bonne dégustation !