

Tarte au Pécorino



Personnes
04 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
25 minutes

Ingrédients

Fromage : 500 grs [Pécorino](#) mi-dur
50 grs sucre semoule
50 grs farine de froment
30 grs beurre
3 oeufs
Sel, safran

Préparation

Râpé le fromage, battez les oeufs. Déposez le tout dans une terrine. Ajoutez la farine, 20 grs de sucre, le sel et le safran. Travaillez bien le tout ensemble à la spatule de bois pour obtenir une pâte ferme et homogène. Beurrez une tourtière, versez-y la garniture. Egalisez bien la surface. Enfourez 25 minutes à 220°. Démoulez sur le plat de service. Pulvérisez à la surface le reste du sucre. Servez chaud.