

Tarte aux olives et aux Brousses



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 200 grs [Brousse](#) frais

50 grs parmesan râpé

350 grs pâte Brisée

50 grs crème

2 oeufs

1 piment mi-fort

24 olives

sel, poivre

Préparation

Faites une pâte Brisée. Dénoyautez les olives. Sur la planche farinée, étalez la pâte. Abaissez-la au rouleau à 3 mm. Passez le fromage au tamis. Battez les oeufs en omelette. Foncez une tourtière beurrée avec la pâte. Piquez le fond. Composez un appareil avec du fromage frais de vache battu, avec la crème ou des brousses frais et des oeufs entiers battus en omelette. Salez, poivrez, pimentez légèrement. Rangez les olives dénoyautées au fond de la tourtière. Versez dessus l'appareil. Enfourez 25 minutes à 240 ° après avoir poudré le dessus d'une pincée de parmesan râpé.