

# Tarte aux 3 Fromages



Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

- 300g de fromages BIO ;  
An Alré, Bel Ilois et  
Tome de Brebis
- 25 CL de crème fraîche BIO  
de la ferme
- 1 pâte Brisée
- 3 œufs BIO
- Sel, poivre, muscade



- 1- Beurrer et fariner le moule, y déposer la pâte et disposer les fromages en morceaux
- 2- Battre les œufs avec la crème. Poivrer, saler, ajouter un peu de muscade puis verser le mélange sur le fromage.
- 3- Cuire 25 min au four à 180°C jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Bon appétit !

