

Tarte aux 3 Fromages



Pour 6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min

Ingrédients :

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

