

## Tarte au camembert



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 10 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Faites un souper avec un camembert !*

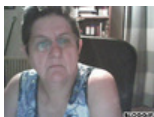
### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 camembert - ou 1 coulommiers "fait"
- jambon blanc coupé en morceaux
- 40 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- sel
- poivre
- un peu de gruyère

### Préparation

- 1 Dans un plat à tarte, déposer la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette.
- 2 Mettre au fond du jambon blanc coupé en petits morceaux.
- 3 Battre dans un bol la crème fraîche, les œufs, le sel et le poivre. verser cet appareil sur la pâte.
- 4 Disposer ensuite le fromage coupé en morceaux sur l'ensemble et terminer par un peu de gruyère râpé.
- 5 Enfourner 45 minutes à 180°C (th.6). A déguster chaud avec une salade verte ou de chicons. Bon appétit !

Proposé par



**clomazu**

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

