

Tarte à la choucroute et au munster



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Après avoir dégusté la choucroute aux cuisses de canard avec nos amis Annie et Jean, il me restait encore de la choucroute dans la cocotte. J'ai eu l'idée de l'associer avec de la crème de munster que j'avais aussi achetée en supermarché lors de la semaine alsacienne. Vous pouvez remplacer cette crème de munster par des lamelles de munster fermier.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 300 g de choucroute
- 100 g de munster ou 1 boîte de crème de munster
- 1 barquette d'allumettes de lardons ou bacon
- 3 oeufs entiers
- 100 ml de crème fraîche
- sel, poivre du moulin et cumin

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°. Foncer un moule à manqué avec la pâte feuilletée. Ne pas piquer le fond!
- 2 Faire revenir les allumettes de lardons dans une poêle sans graisse. J'ai utilisé des allumettes de bacon que j'avais au congélateur.
- 3 Dans un saladier, battre les oeufs avec le crème puis ajouter le chou. Saler et poivrer. Saupoudrer de cumin.
- 4 Répartir ce mélange sur la pâte. Ajouter les allumettes de lardons ou de bacon sur le dessus de la tarte.
- 5 Enfourner et cuire une quarantaine de minutes en surveillant.
- 6 J'ai accompagné cette tarte d'une salade d'endives aux oignons rouges et noix. Essayer cette recette, elle est délicieuse.....

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

