

Tarte au fromage de chèvre



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Très populaire, le fromage de chèvre se décline à l'infini ! Il se consomme aussi bien chaud que froid, en entrée, à la fin du repas ou dans les pâtes et les salades... Le fromage de chèvre est tout simplement incontournable !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 2 bâches de fromage de chèvre frais
- 100 g de jambon
- 50 g de gruyère
- 2 jaunes d'oeufs

Préparation

- 1 Faites chauffer le beurre dans une casserole. Incorporez-y la farine et laissez cuire quelques minutes. Versez le lait et laissez épaissir. Ajoutez le gruyère que vous aurez râpé.
- 2 Hors du feu, ajoutez le fromage de chèvre, le jambon coupé en fines lanières et deux jaunes d'oeufs.
- 3 Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Piquez-en le fond. Garnissez le fond de tarte de la préparation précédente.
- 4 Faites cuire votre tarte dans un four à 200° pendant 35 minutes. Dégustez votre tarte au chèvre tiède accompagnée d'une salade verte! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

