

Tarte au jambon

Plat **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 40 mn

En cette période de grande chaleur, nous nous régaloons de salades fraîcheurs ou de plats simples à réaliser mais bien savoureux !

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 200 g de jambon blanc
- 250 g de champignons
- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 100 g de fromage râpé
- 1 oeuf
- 2 dl de crème fraîche
- 1 dl de lait
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez le fond avec une fourchette puis recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium. Faites-la cuire 10 minutes dans le four à 220°C (th.7-8).
- 2 Pendant ce temps, égouttez les champignons et faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre quelques minutes. Égouttez-les à nouveau tout en réservant le jus de cuisson des champignons.
- 3 Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez-y la farine puis remuez soigneusement. Versez le jus de cuisson des champignons ainsi que le lait. Remuez cette préparation jusqu'à épaississement.
- 4 Hors du feu, ajoutez les champignons, le fromage râpé, le jambon haché, l'oeuf entier, la crème. Salez et poivrez. Remuez.
- 5 Versez cette préparation sur votre tarte. Remettez la tarte dans le four à 220°C (th.7-8) et faites-la cuire 30 minutes.
- 6 La tarte au jambon se déguste chaude ou 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

