

Tarte bouronnaise (roquefort, comté, gruyère)



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Peut faire office d'entrée ou d'amuse-bouche. Une simple salade accompagnera merveilleusement cette tarte.

Recette proposée par : Amandine CHEVALIER

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 50 g de roquefort
- 20 g de comté
- 50 g de gruyère rapé
- 5 oeufs
- 20 cl de crème
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans un récipient, battez les oeufs et la crème. Salez, poivrez, puis émiettez-y le roquefort.
- 3 Versez l'appareil sur le fond de tarte préalablement piqué à la fourchette.
- 4 Parsemez de comté coupé en fines lamelles et de gruyère râpé.
- 5 Enfournez pendant 25 minutes. Elle est prête lorsqu'elle est bien gonflée et dorée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

