

Tourte au reblochon fermier



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 0,5 reblochon fermier
- 1 sachet de dés de jambon
- 3 oeufs
- 3 cs de crème fraîche
- 2 oignons
- thym
- poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle bien chaude, faites dorer vos oignons coupés en lanières puis vos dés de jambon.
- 2 Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
- 3 Dans une jatte, battez les oeufs et la crème. Poivrez.
- 4 Déroulez la pâte dans un moule.
- 5 Coupez le fromage en lanières et recouvrez le fond du moule.
- 6 Mettez dessus le mélange oignons/jambon, le mélange œufs/crème et le thym frais émietté.
- 7 Enfournez 20 minutes.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

