

Tarte au fromage

Déposé par Cecile P.



Catégorie : Salé | Entrée

Niveau : Très facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 8

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée - 3 oeufs - 1 brique de crème fraîche entière liquide - Des restes de fromage - Sel - Poivre - 1 tomate un peu flétrie.

Préparations :

Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte et la piquer.

Dans un mixeur, y mettre les 3 oeufs, la crème, le sel, le poivre et les restes de fromage.

Mixer jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

Verser l'appareil sur la pâte à tarte.

Déposer la tomate coupée en tranche sur le dessus pour un peu de couleur.

Faire cuire environ 35 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Astuces :