



## **LA TARTE AUX FROMAGES**

**250g ricotta - 200g fromage au poivre - 200g gruyère - 150g fontina –  
15cl lait frais entier - 1 oeuf - 1 càc farine - sel (penser aux fromages salés) - poivre - noix  
de muscade moulue –**

**Pâte brisée fondante :**

**180g beurre mou - 1/2càc sel - 1/2càs sucre - 1 jaune d'oeuf - 4cl lait - 250g farine –**

**Dans le bol du mixeur, mettre le beurre, le sel, le sucre, puis le lait et le jaune d'oeuf.  
Mixer rapidement. Ajouter la farine. Mixer à nouveau jusqu'à la formation d'une boule.  
Filmer. Entreposer 1h00 au réfrigérateur.**

**Sur une plaque à pâtisserie poser un papier sulfurisé ou une plaque silicone. Beurrer un  
cercle à tarte de 28cm de diamètre. Le déposer sur la plaque.**

**Etaler la pâte au rouleau, la déposer dans le cercle. Piquer le fond. Entreposer au  
réfrigérateur le temps de préparer la crème de fromages.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Mixer finement les fromages. Dans une casserole faire bouillir le lait, ajouter la farine,  
délayer. Saler, poivrer, ajouter de la noix de muscade moulue. Retirer la casserole du  
feu, ajouter les fromages. Mélanger. Couler dans le fond de tarte. Cuire 40min.**

**Se mange chaude ou froide (pour nous elle est meilleure froide). A servir avec une salade.**

**\* Peut se faire avec de la fêta, du chèvre, etc...**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr