

Tartatou bombe atomique de fromages



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 tranches de jambon blanc
- 50 g de bleu d'Auvergne
- 100 g de Chamois d'Or
- 120 g de bûche de chèvre cendrée
- 30 g de roquefort
- 150 g de comté
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

2. Étaler le fond de pâte dans un moule à tarte. Couper sur le dessus le jambon blanc en lanières. Recouvrir du Chamois d'Or grossièrement coupé, du bleu d'Auvergne en morceaux et de la bûche cendrée détaillée en rondelles.

3. Dans un saladier, battre avec les œufs. Saler et poivrer généreusement. Ecraser à la fourchette le roquefort et le mélanger aux œufs battus. Ajouter la crème fraîche et mélanger de nouveau. Verser sur le jambon et les fromages. Recouvrir du comté râpé.

4. Enfourner 30 à 40 minutes. Servir très chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>