

05 novembre 2005

Tarte au camembert

Pour le menu de ce soir, ce sera "tarte au camembert", recette très facile à faire et rapide.

Pour cela, il vous faudra:



-1 rouleau de pâte feuilletée, 1 camembert bien fait (moi, je l'ai remplacé par un demi coulommier), 4 oeufs, 1 petite briquette de lait gloria, 200g de lardons fumés, 2 oignons, sel et poivre.

Préparation:

Battre les 4 oeufs en omelette puis y ajouter la petite briquette de lait gloria, salez et poivrez. Mélanger bien l'ensemble et laisser en attente.



Épluchez et émincez les oignons. Faire revenir les oignons et les lardons fumés sur le feu pendant 10 minutes sur feu moyen.



Étalez le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte de 26cm de diamètre, piquer en le fond avec une fourchette. Étalez le mélange oignons-lardons sur le fond de pâte feuilletée, puis y ajouter les morceaux de coulommiers préalablement découpé en fines lamelles.



Versez par dessus, le mélange oeufs battus et lait gloria.



Faire cuire à four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes. Dégustez accompagné d'une bonne salade. Un délice!!! On sent bien le goût du caractère de ce fromage qui fait le charme de cette recette!!! Une bonne odeur de fromage fondu s'est répandue dans la cuisine, on en mangera bien une autre part. Cette recette passe bien pendant les soirs d'hiver au coin peut être d'un doux feu de cheminée, imaginer.....

