

Avec Sandrine , en cuisine, nous avons préparé : LA TARTE PAYSANNE



INGRÉDIENTS :

- 1 boule de pâte brisée
- champignons (environ 10)
- jambon (1 tranche épaisse)
- gruyère (1 petit sachet de gruyère rapé)
- lait (1 demi-litre)
- beurre
- 3 œufs

MATÉRIEL :

- un saladier



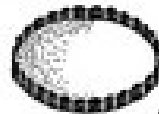
- un rouleau à pâtisserie



- un couteau



- un moule à tarte

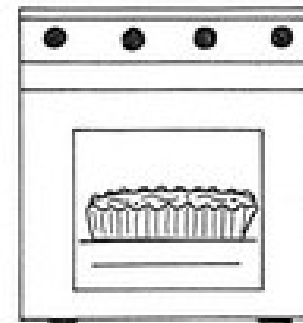


- une fourchette

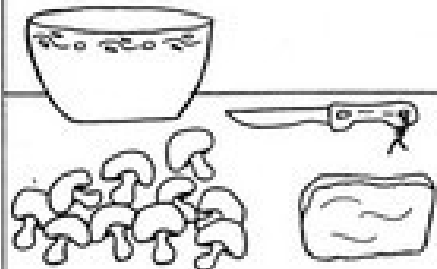


Numérote les dessins de 1 à 4 dans l'ordre de la réalisation de la recette :

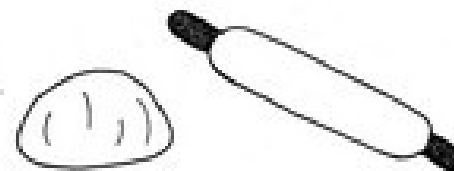
Mettre la tarte paysanne
au four.



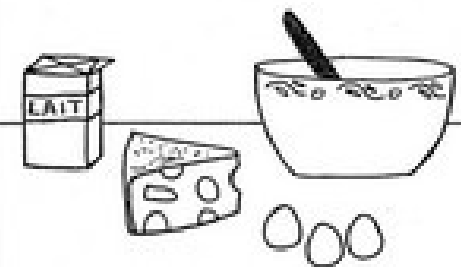
Couper en morceaux le
jambon et les champignons.



Étaler la pâte brisée.



Mélanger les ingrédients
dans un saladier.



RÉALISATION : 60 mn

- Couper en morceaux les champignons et le jambon.
- Dans le **saladier**, mélanger le lait, le gruyère et les 3 œufs en battant avec la **fourchette**.
- Ajouter dans le **saladier** les morceaux de champignons et d jambon.
- Étaler une boule de pâte brisée avec le **rouleau à pâtisseries**.
- Enduire le **moule à tarte** de beurre.
- Poser la pâte dans le **moule à tarte**.
- Verser le contenu du **saladier** dans le **moule à tarte**.
- Mettre au four à température moyenne, environ 50 mn.