

TARTE COURGETTE ET CAMEMBERT



Ingrédients nécessaires:

- 1 rouleau de pâte brisée ou pâte fait maison
- 1 petite courgette
- 1 fromage de type camembert ou coulommiers
- 1/2 chorizo doux
- QS de muscade râpée fraîchement
- sel et poivre du moulin
- 4 œufs
- 200 ml de crème fraîche entière (1 briquette)



Placer la pâte directement sur la sole du « TARTE REUSSIE », on peut laisser le papier sulfurisé cela facilite le démoulage et le nettoyage.

Laver la courgette et couper en petits dès sans l'éplucher avec l' "alligator", Placer sur le fond de pâte. Saler légèrement les courgettes. Couper le fromage en tranches fines, disposer sur les courgettes. Couper le chorizo en rondelles, placer entre les morceaux de fromage.

Avec le moulin, râper la noix de muscade puis assaisonner de poivre et de sel modéré.

Battre la crème et les œufs dans un cul de poule, verser sur le reste des ingrédients. Fermer le couvercle et c'est parti pour 20 min de cuisson et ...*En ouvrant le couvercle...*



Saisissez le papier sulfurisé par 2 angles et soulevez délicatement, placez sur votre plat de service et faites glisser le papier pour le retirer.