



## T arte feuilletée au chèvre frais et olives noires

### Ingrédients:

1 pâte feuilletée

2 petits fromages de chèvre frais

2 œufs

1 pot de crème fraîche épaisse

Sel et poivre

Quelques olives noires.

Préchauffez votre four sur 230° C

Foncer une plaque à tarte avec la pâte feuilletée.

Piquez-la à l'aide d'une fourchette.

E crasez les fromages de chèvre et les parsemer sur la pâte.

Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème fraîche.

Salez et poivrer généreusement

Versez cette préparation sur les fromages

Ajoutez les olives noires

Mettre à cuire 10 minutes à four chaud puis 20 minutes à four 200° C

Servir chaud ou tiède.