

# TARTE AU BEAUFORT

Juin 2019

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 250 g de beaufort
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 30 cl de crème fleurette
- ★ 6 œufs
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 3 brins de persil
- ★ 2 brins d'estragon
- ★ Pluches de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet, Bol, Râpe à gros trous

Préparation : 10 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 9,30 € (soit 1,55 € par personne)



## Recette :

Râper le beaufort avec une râpe à gros trous. Ciseler finement ciboulette, persil et feuilles d'estragon. Dans une jatte verser les œufs (cassés un par un dans un bol), ajouter le lait, la crème, les fines herbes ciselées, poivrer généreusement, saler peu et fouetter le tout pour obtenir un mélange homogène.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier sulfurisé. Éliminer le surplus de papier, rabattre éventuellement les bords de la pâte, piquer le fond avec une fourchette, recouvrir équitablement avec le beaufort râpé, puis avec l'appareil aux œufs et mettre au four pour 35 minutes.

À la sortie du four parsemer de pluches de cerfeuil. Servir bien chaud avec une salade verte.

## Boisson :

Un vin blanc sec de Savoie : un Aymes, un Apremont ou un Roussette servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.