



Tarte au Beaufort



Pour 6 personnes



Préparation
20 min



Cuisson
25 min



Mondeuse de Savoie
ou Pinot Noir

Ingrédients

- ♥ 300g de farine
- ♥ 150g de beurre
- ♥ 5cl d'eau
- ♥ Sel, poivre
- ♥ 200g de beaufort
- ♥ 20cl de crème fraîche épaisse
- ♥ 2 œufs

Pour la pâte brisée :

Dans un saladier verser la farine avec une grosse pincée de sel.
Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrissez à la main jusqu'à incorporation.
Ajouter l'eau et pétrissez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Étalez votre pâte du bout des doigts dans votre plat à tarte,
ou abaissez-la avec votre rouleau à pâtisserie avant de la mettre dans votre plat.

Préparation :

Râpez le beaufort.
Dans un plat creux, mélangez la crème fraîche épaisse avec les deux œufs entiers.
Ajoutez le beaufort râpé. Poivrez généreusement.
Versez la préparation dans votre plat sur la pâte et faites cuire à four moyen (190°C)
pendant 25 minutes.
Servez accompagné d'une salade et d'un verre de Pinot noir ou de Mondeuse.



Bon Appétit !