

# TARTE AUX TROIS FROMAGES

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 35 minutes

## **Ingrédients:**

- PATE BRISEE	1x
- TOMME DE MONTAGNE	250 g
- SAINT-NECTAIRE	200 g
- EMMENTHAL	100 g (râpé)
- PERSIL	ciselé (un peu)
- LARDONS	200 g
- OEUF(S)	3
- LAIT	15 cl
- CREME FRAICHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	

## **Recette:**

- Étalez la pâte dans le plat à CRISP. Piquez avec une fourchette le fond de celle-ci.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle antiadhésive.
- Enlevez les croûtes de la tomme et du saint-nectaire. Coupez-les en morceaux et répartissez-les de façon homogène sur la pâte.
- Dans un plat, mélangez les œufs, le lait et la crème. Salez et poivrez. Versez le tout sur la pâte.
- Répartissez les lardons uniformément. Ajoutez le fromage râpé par-dessus.
- Faites cuire au four à micro-onde (position CRISP) pendant 13 à 15 minutes.

