

TARTE RUSTIQUE AU BRIE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POMME(S) DE TERRE	3 (pour purée)
- OIGNON(S)	2
- PERSIL	
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	15 cl
- LAIT	15 cl
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- BRIE	300 g

Recette:

- Epluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée 10 minutes.
- Pelez les oignons, coupez-les en rondelles et faites les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Dans un plat, battez les œufs, ajoutez le lait et la crème ainsi que les oignons. Ajoutez le persil ciselé, salez et poivrez. Ajoutez un peu de muscade.
- Dans le plat à CRISP, étendez la pâte brisée, garnissez de rondelles de pommes de terre et versez le mélange d'œufs par-dessus.
- Coupez le brie en tranches et placez-les sur le dessus de la tarte.
- Placez au four à micro-onde (position CRISP) pendant 16 minutes.

