

## Tarte au Camembert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- CAMEMBERT	400 g
- MOUTARDE	2-3 c à soupe
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	10 cl
- LAIT	10 cl
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	

### Recette:

- Disposez la pâte dans le plat à CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Etalez la moutarde sur le fond puis le camembert en tranches.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez le mélange aux œufs sur le fromage, puis parsemez de gruyère râpé et de muscade.
- Placez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.



### Remarque:

Accompagnez cette tarte d'une salade verte bien vinaigrée