

Tarte au Poulet et Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- BLANC(S) DE POULET	400 g
- JAMBON CUIT	3 tranches
- MORBIER	150 g
- OEUF(S)	2
- LAIT	12.5 cl
- YAOURT	1 nature
- PAPRIKA	1 c à soupe
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	1 poignée



Recette:

- Coupez le poulet en dés et faites-les revenir dans une poêle chaude beurrée. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette puis répartissez la crème fraîche. Saupoudrez le tout de chapelure.
- Dispersez le jambon coupé en morceaux ainsi que les dés de poulet refroidis.
- Coupez le Morbier en dés et répartissez-le également sur la tarte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et le yaourt. Salez, poivrez, ajoutez ensuite le paprika et le cumin.
- Versez le tout sur la pâte et parsemez de gruyère râpé.
- Placez au four à micro-onde position CRISP pendant 16 minutes.
- Laissez reposer quelques minutes à la sortie du four avant de servir.

Remarque:

Accompagnez cette tarte d'une bonne salade avec une vinaigrette relevée ...