

Tarte au Comté

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- COMTÉ	250 g
- PATE FEUILLETEE	1x
- LAIT	50 ml
- CREME FRAICHE	150 ml
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- ASSORTIMENT DE SALADES	+ vinaigrette et oeufs durs éventuels

Recette:

- Râpez le fromage avec une grosse râpe.
- Dans un saladier, fouettez les œufs puis ajoutez le lait, la crème, sel, poivre et muscade. Mélangez le tout.
- Etalez la pâte sur le plat CRISP.
- Incorporez alors le fromage à ce mélange aux œufs puis répartissez-le sur la pâte.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 16 à 17 minutes.
- Servez avec une salade vinaigrette.

Variante:

Vous pouvez ajouter dans la tarte, des tranches de bacon ou de jambon.

