

Morceaux Froids de Tarte aux Chanterelles, Lardons et Râpures de Tomme de Brebis

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- CHANTERELLES EN TUBE	300g
- LARDONS	200g fumés
- AIL EN POUDRE	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- PERSIL	
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml + 2 c à soupe
- LAIT	150 ml
- TOMME DE BREBIS	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

Pour la préparation, voir la recette : Tarte aux Chanterelles, Lardons et Râpures de Tomme de Brebis (PL-1750)

Remarque:

A partir de PL-1750

