

TARTE AU FROMAGE à la Marie-Claire

pour une plaque d'environ 30 Ø



1 pâte brisée ou feuilletée ronde déjà étalée

fromage râpé (Gruyère moyen) 200 g

1, 5 dl de lait

1 dl de crème 25%

3 oeufs

sel - poivre - muscade

Foncer une plaque à gâteau avec la pâte - piquer le fond avec une fourchette - ajouter du fromage râpé (Gruyère), environ 0,5 cm d'épaisseur et bien le répartir - battre les 3 oeufs avec la crème et le lait, assaisonner avec, poivre et muscade et un peu de sel et verser le tout sur le gâteau garni du fromage râpé.

Cuire environ 30 minutes sur 200°

Remarque : le mélange du délayé sans farine est meilleur, car plus léger et plus moelleux.