

Tarte 3 fromages

15 pièces

- 1 rouleau de pâte brisée
- 300g de gorgonzola
- 4 œufs
- une bûche de chèvre
- 20cl de crème fraîche
- 1 petite cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 150g d'emmental râpé
- du poivre.



■ *Tarte salée à l'emmental, gorgonzola et chèvre*

Servir: A déguster tiède avec une salade verte.

Variation

Remplacez l'emmental par le comté.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez le gorgonzola en l'écrasant avec une fourchette, la moutarde, et la moitié de l'emmental râpé en mélangeant l'ensemble de manière homogène.

■ Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes, avec des haricots sur le fond.

■ Coupez la bûche de chèvre en tranches.

■ Une fois la pâte cuite, ajoutez la garniture, parsemez du reste de fromage râpé, et remettez la tarte au four pour une vingtaine de minutes.