

Tarte aux trois fromages

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
pâte brisée	U	1,000		Préparation et cuisson: 40 min * Dans une casserole, mettre le bleu d'Auvergne à fondre dans la crème fraîche sur feu doux en remuant. * Couper le chèvre en rondelles d'1cm d'épaisseur. * Dans un saladier, casser les oeufs entiers; ajouter la préparation crème/bleu et bien mélanger; poivrer et saler peu. * Etaler la pâte dans un moule à tarte; parsemer de la moitié du gruyère râpé, verser dessus le contenu du saladier; disposer les rondelles de chèvre puis recouvrir du reste de gruyère. * Faire cuire 30 min à four chaud th 7 (180°).
CREMERIE				
chèvre	bûche	1,000		
bleu d'auvergne	Kg	0,125		
gruyère râpé	Kg	0,100		
œufs	U	4,000		
crème fraîche	Cl	20,000		
EPICERIE				
moutarde (facul)	cuil sou	1,000		
sel, poivre	PM			