

Tarte aux trois fromages (beaufort, comté, emmental)

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de beaufort
- 100 g de comté
- 100 g d'emmental
- 4 œufs
- 35 cl de crème fraîche liquide
- 1 pincée de noix de muscade moulu
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7).

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte.

Piquez-la avec un fourchettes.

Réserved-la au réfrigérateur.

Râpez le comté, le beaufort et l'emmental.

Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez la crème liquide et les fromages râpés.

Mélanges bien.

Salés légèrement et poivrez généreusement la préparation.

Parfumez-la avec la noix de muscade.

Verses la préparation dans le moule.

Enfournez et faites cuire pendant 35 min.