

RECETTE



Ingrédients

200g de morbier
2 oeufs
1 pâte feuilletée
10cl de lait
25cl de crème
200g de dés de jambon
poivre et sel

TARTE CROUSTILLANTE AU MORBIER

Morbier est une appellation d'origine désignant un fromage de lait cru de vache, fabriqué dans le massif du Jura en France, et qui tire son nom du bourg jurassien de Morbier. Cette appellation est protégée grâce à une AOP depuis 2002.

Démarche

1. Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
2. Battre les oeufs dans un cul de poule, y ajouter la crème liquide, le lait, du sel et du poivre. Mélanger.
3. Répartir les dés de jambon sur la pâte feuilletée. Verser le mélange dessus et répartir le morbier coupé en morceaux.
4. Mettre au four préchauffé à 200°C pendant plus ou moins 30 min.
5. Vérifier la couleur de la tarte pour qu'elle soit bien dorée.
6. Déguster avec une salade croquante (on est d'accord, que LA star du plat, c'est le morbier hein ! Pas la salade...)