

TARTE A L'EPOISSES



Ingrédients : (pour une tarte de 28 cm)

1 Epoisses (marque Berthaut de préférence)

150-200 g de lardons

3 pommes en dés (Granny ...)

3 oeufs battus

20 cl de crème fraîche

1 fonds de pâte feuilletée

- Mettre sur le fond de pâte feuilleté les dés de pommes, les lardons et l'Epoisses coupé en lamelles.
- Mélangez les oeufs et la crème fraîche, poivrez légèrement et versez l'appareil sur le fond de pâte.
- Laissez cuire 25-30 minutes à 180°C.

Servir cette tarte froide ou tiède avec une salade verte.