



Tarte rustique chèvre Pouligny-Saint-Pierre, miel et jambon fumé

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 Pouligny-Saint-Pierre
- 3 tranches de jambon fumé
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 œufs
- 30 cl de crème semi-épaisse
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 200°C.

Couper le Pouligny-Saint-Pierre en petits morceaux.

2. Dans un bol, mettre le fromage de chèvre découpé, ajouter le miel et mélanger, puis réserver. Dans un cul de poule, battre les œufs avec la crème épaisse. Saler et poivrer.

3. Couper le jambon en fines lamelles.
Dans un moule à tarte, étaler la pâte.
4. Déposer dans l'ordre : le mélange chèvre-miel, les tranches de jambon et la préparation crème- œufs puis replier les bords de la pâte sur la garniture.
5. Enfourner pendant 40 minutes. A déguster avec une salade.