

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte

- . 250 g de farine
- . 125 g de beurre tempéré
- . 1 jaune d'œuf
- . 5 cl d'eau
- . Sel

Pour la garniture

- . 100 g de Tomme de Savoie
- . 100 g Saint-Nectaire
- . 100 g d'Emmental
- . 100 g de Comté
- . 100 g de lardons fumés
- . 1 oignon émincé
- . 3 œufs + 2 jaunes
- . 15 g de beurre
- . 15 cl de lait
- . 20 cl de crème fraîche
- . Sel, poivre

BARTON & GUESTIER
DEPUIS 1725

Tarte aux quatre fromages

Temps de préparation : 30 minutes + 2 h 20 de repos

Temps de cuisson : 35 minutes

Préparation

La pâte :

Dans un saladier, mélanger à la main la farine et le beurre.

Faire une fontaine déposer au centre le jaune, l'eau et le sel.

Mélanger dans un premier temps les jaunes avec l'eau et le sel puis incorporer progressivement le mélange farine-beurre. Former une boule et laisser reposer 2 heures au frais.

La garniture :

Étaler la pâte dans un moule à tarte et la laisser reposer à nouveau au frais 20 à 25 mn.

Faire revenir les lardons et les oignons dans une poêle avec le beurre. Laisser refroidir et réserver.

Enlever la croûte des fromages et les couper en fines tranches sauf l'Emmental. Râper l'Emmental.

Préchauffer le four à 180°C. Battre les œufs avec le lait et la crème fraîche. Saler, poivrer, ajouter les lardons et oignons. Disposer sur la pâte les trois premiers fromages. Recouvrir du mélange aux œufs et aux lardons.

Parsemer la surface d'Emmental râpé.

Cuire 35 min au four.

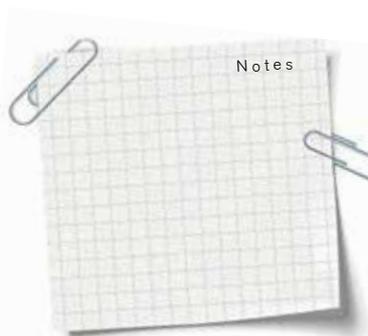
Présentation

Servir tiède ou froid avec une salade verte aux noix.



*« Mon vin préféré :
Beaujolais-Villages, élégant et épique »*

NOTES DE DÉGUSTATION
*Nez élégant, arômes de figues
fraîches et de fruits rouges. Belle
structure en bouche, finale réglissée.*



B&G

Ma sélection de fromage
BOURSAULT
FRANCE - LIMOUSIN VACHE

