

# Tarte au Beaufort

## Ingrédients pour environ 6 personnes :

- 300g de pâte brisée
- 300g de beaufort
- 4 œufs
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fraîche
- noix de muscade, sel et poivre

*Séparer les jaunes des blancs et ne garder que 2 blancs.*

*Travailler les jaunes d'œufs, le lait, la crème, le sel, le poivre et ajouter une pincée de muscade. Monter les 2 blancs en neige et les incorporer à la préparation.*

*Râper le Beaufort.*

*Étendre la pâte en gardant une certaine épaisseur (3mm) et en garnir un moule préalablement beurré. Parsemer le fond de tarte avec le Beaufort puis verser dessus la préparation.*

*Enfourner à 225°C environ 30 minutes.*

## Accord met et vin :

*Un Pinot d'Alsace ou un Corbière.*