

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.

Etendre 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.