

TARTE AU FROMAGE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 250g Farine
- 70g Eau
- 100g Beurre
- 2cc Sel
- 240g Fromage Gruyère râpé
- 150g Lait
- 150g Crème demi écrémé
- 3 Oeufs
- 1pincée Poivre

Préparation:

- Préparation de la pâte: Placer 250g de farine, 1cc sel, 100g de beurre coupés en morceaux dans le bol mixer mode turbo 3x / 2sec
- Ajouter 70g d'eau pétrir 1 minute
- Abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie la pâte sur 3mm d'épaisseur
- Placer la pâte dans un moule à tarte la piquer avec une fourchette
- Laver et sécher le bol - Préchauffer le four à 180°: Placer 240g de fromage de gruyère, 150g de lait, 150g de crème demi-écrémé, 3 oeufs 1/1cc sel, poivre, Mélanger 25 sec / sens inverse / vitesse 2
- Laver et sécher le bol: Placer 240g de fromage de gruyère, 150g de lait, 150g de crème demi-écrémé, 3 oeufs 1/1cc sel, poivre, Mélanger 25 sec / sens inverse / vitesse 2
- Verser la garniture sur la pâte enfourner 30 minutes à 180°