TARTE AU FROMAGE

Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 150g Farine
- 60g Beurre
- 40g Huile d'olive
- 50g Eau
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 1 pincée Noix de muscade
- 300g Fromages variés à pâte dure (Gruyère, Comté, Parmesan)
- 3 Oeufs
- 250g Crème fraîche

Préparation:

- Pâte brisée: Mettre 150g farine, 60g beurre, 40g d'huile d'olive, 50g d'eau tiède, 1 pincée de sel dans le bol pétrir/ 1min 30 sec
Mettre la pâte en boule et sur un plan de travail fariné l'étaler à l'aide d'un rouleau puis la disposer dans un plat à tarte.

- Garniture: Découper les fromages en petits morceaux d'1cm de côté.
Mettre 150g de fromage dans le bol et mixer 10 sec/vitesse7.

- Verser les autres 150g de fromages et mixer à nouveau 10 sec/ vitesse 7.
Ajouter la crème et les œufs, 2 pincées de sel, 2 pincées de poivre 1 pincée de noix de muscade puis mixer 1 minute/vitesse 4.

- Répartir la préparation sur la pâte et enfourner 30 minutes à 200°

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com