

Tarte au morbier

Ingrédient :

- 300g de morbier au lait cru
- 30 cl de crème liquide
- 1 pincée de noix de muscade
- 4 œufs
- Sel, poivre

Pour la pâte brisée :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 3g de sel
- 70g d'eau

Mélangez la farine et le beurre, ajoutez le sel et l'eau.

Pétrissez-la jusqu'à obtention d'une pâte homogène, laissez reposer 30 minutes.

Abaissez la pâte dans un moule à tarte, piquez la pâte avec une fourchette et mettez le morbier coupé en lamelles sur le fond de la pâte.

Battez les œufs, ajoutez la crème, mélangez bien, salez et poivrez légèrement, ajoutez la pincée de noix de muscade moulue.

Versez la préparation dans le moule et mettez au four 30 minutes, à 180°C

Servir chaude ou froide accompagnée d'une salade verte