

Tarte aux 2 jambons et fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 Pâte feuilletée	
2	Oeufs entiers
1	Jaune d'œuf
15 cl	Crème liquide
15 cl	Lait
50 g	Fourme d'Ambert
2 tranches	Jambon blanc
2 tranches	Jambon cru
	Poivre



Préparation 20 mn ; Cuisson 35 mn

Recette

Préchauffer le four à 180°C

Casser les œufs dans un saladier. Mélangez-les avec la crème liquide, le lait et la fourme d'Ambert préalablement écrasée à la fourchette.

Fouettez énergiquement le tout et poivrez. Vous pouvez saler légèrement mais attention, le jambon cru va saler le tout.

Coupez les tranches de jambon en lanières.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule. Pour ne pas que la pâte colle, il faut fariner le fond du moule. Piquez le fond avec une fourchette.

Déposez les lanières des 2 jambons. Ajoutez le mélange œufs, crème et fourme

Enfournez dans un four chaud et cuire 35 mn