

Tarte à l'époisses

Ingrédients:(1 recette par personne)

1pâte feuilletée

½ époisses (125g)

400g de lardons fumés

1 poireau

1 oignon

3 œufs

Crème fraîche (20cl)

Poivre

Préparation :

Dans une poêle faire revenir l'oignon et le poireau coupés menus dans un peu d'huile d'olive.

Rajoutez les lardons.

Laissez suinter un bon quart d'heure.

Battre les œufs et la crème fraîche.

Étalez la pâte dans un moule à tarte..

Répartir le mélange poireau/lardons/oignon dans le plat

Découpez l'époisses en petits cubes

Réservez quelques morceaux de fromage.

Parsemez le reste sur la tarte.

Versez la préparation crème/œufs et mélangez délicatement.

Disposez les morceaux de fromages réservés sur le dessus

Mettre le four à 210°C pendant 15/20 minutes suivant votre four.

Servir chaud ou froid à votre goût.

N'oubliez pas votre moule à tarte