



LES RECETTES DE CAMEMBERT

TARTE AU CAMEMBERT AU LAIT CRU

Ingrédients :

une pâte brisée
2 camemberts
4 cuillères à soupe de crème fraîche
4 oeufs
beurre, sel, poivre, muscade.



Tapisser le moule préalablement beurré de la pâte à tarte.
Couvrir le fond de lamelles de camembert.
Mélanger les oeufs, la crème, sel, poivre et la pointe de muscade.
Verser dessus.
Cuisson: dans un four préchauffé à 200°.
Faites cuire pendant 25 à 30 mn.

