

TARTE AU COULOMMIERS

Recette offerte par Bernadette - 1 moule de 25 cm de diamètre environ

Ingrédients :

1 pâte feuilletée
1 coulommiers
200 g de lardons fumés
2 gros oignons
1/2 verre de vin blanc sec
1 œuf
sel (très peu) et poivre

Préparation :

- 1) Etaler la pâte feuilletée sur un moule beurré.
- 2) Recouvrir la pâte avec le coulommiers coupé en lamelles.
- 3) Dans une poêle, faire frire les lardons, ajouter les oignons émincés.
- 4) Quand c'est translucide, mettre le vin, laisser réduire 5 min.
- 5) Battre l'œuf avec le sel, le poivre, et laisser refroidir un peu et ajouter cette préparation sur le fromage.
- 6) Cuire à four chaud 180 ° 30/35 min.

Déguster tiède.

