

Tarte au camembert



Pour :
4 personnes



Préparation :
10 minutes



Cuisson :
20 minutes



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°
- Étaler la pâte brisée dans un plat.
- Disposer les tranches de camembert surgelées IQF sur le fond de pâte.
- Dans un saladier, battre les oeufs en omelette et y ajouter la crème fraîche épaisse. Saler et poivrer
- Napper le fond de pâte et le maroille de ce mélange.
- Enfourner 20 minutes

INGRÉDIENTS

Tranches de camembert surgelées IQF : 250 g

Crème fraîche épaisse : 4 c.s

Pate feuilletée : 1

oeufs : 4

Sel, poivre

PRODUIT UTILISÉ



Tranche de Camembert