



Fiche gastronomie : Tarte au Beaufort

Pour 6 personnes :

■ **Ingrédients pour la pâte:**

- 250 g de farine.
- 125 g de beurre
- 3/4 d'un verre d'eau.

■ **Ingrédients pour la garniture:**

- 500 g de Beaufort en fines lamelles
- 1/4 de litre de crème fraîche.
- 1 verre de lait.
- 15 g de farine.
- 3 œufs : jaunes et blanc montés en neige.
- 2 tranches de jambon de montagne
- sel, poivre, muscade. 3/4 d'un verre d'eau.

■ **Préparez la pâte brisée, l'étaler au rouleau fonder un moule à tarte bien beurré et piquez le fond avec les dents d'une fourchette.**

■ **Fouettez la crème fraîche avec les œufs et le lait.**

■ **Poivrez, salez, assaisonnez et ajoutez le Beaufort.**

■ **Verser la préparation au fromage sur la pâte après y avoir disposé de fines tranches de jambon de Savoie.**

■ **Servir après cuisson au four.**

■ **A déguster avec un vin blanc de Savoie Chignin.**