- CRESSON DE SAINT-JOSEPH -

TARTE AU CHÈVRE & AU CRESSON

4 PERSONNES 20 MIN

1 PÂTE BRISÉE

4 ŒUFS

10 CL DE LAIT

10 CL DE CRÈME LIQUIDE

100 G DE FROMAGE DE CHÈVRE

1 BOTTE DE CRESSON

SEL & POIVRE



Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par du bleu ou de la tomme de vache !

Déroulez la pâte sur son papier sulfurisé et tapissez le moule à tarte.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et la crème liquide, assaisonnez de sel et de poivre.

Ajoutez le cresson lavé et émincé ainsi que le fromage de chèvre coupé en morceaux.

Versez la préparation sur la tarte et faites cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 180°C.