



Tarte au Fromage

traditionnel

1 paquet de pâte brisée
250 g. de mélange de fromage pour gâteau
3 oeufs
2,5 dl de lait
Sel, poivre, muscade

Abaisser la pâte

Graisser la plaque à gâteau. Mettre la pâte.

Piquer la pâte avec une fourchette

Dans une terrine, mélanger le fromage avec les oeufs et le lait.

Assaisonner

Mettre au four 200°C pendant 20 à 30 mn

Quand le gâteau est cuit, il a une belle couleur brune et la farce a doublé de volume.