

# Tarte à l'étorki



## Ingrédients nécessaires

étorki : 160g  
poivre : 3 pincée(s)  
crème liquide : 10cl  
pâte à tarte : 1

## Préambule

Faire une tarte au fromage, c'est simplissime. Voici comment en réaliser une à l'étorki. Tu vas voir, le résultat est étonnant et délicieux !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Allume ton four et mets-le à chauffer à 200°C. Puis, étale la pâte dans un grand moule à tarte et pique le fond à l'aide d'une fourchette.



## Etape 2

Découpe l'étorki en morceaux et dépose-les dans le fond de la tarte.



### Etape 3

Recouvre avec la crème.



### Etape 4

Saupoudre le dessus de la tarte de poivre.



### Etape 5

Et enfin, demande à un adulte de faire cuire la tarte au four pendant 20 minutes, à 200°C. Et voilà, c'est prêt. Déguste ta tarte bien chaude. Bon appétit !

