Tarte au comté

Ingrédients nécessaires

comté : 200g
poivre : 3 pincée(s)
crème liquide : 10cl
pâte à tarte : 1

Préambule

Lapinou adore la tarte au fromage. Après le Caprice des Dieux et l'étorki, découvre vite la tarte au comté. Miam !

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

Commence par étaler ta pâte à tarte. Si c'est une pâte faite maison, tu vas avoir besoin de farine et d'un solide rouleau à pâtisserie. Dans le cas d'une pâte toute prête achetée en supermarché, étale-la simplement en la dépliant. Puis, pique le fond avec une fourchette. Découpe ensuite le comté en morceaux et répartis-le sur le fond de la tarte.

Etape 2

Saupoudre la tarte de poivre. Préchauffe ton four à 200°C.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Recouvre-la de crème liquide.

Etape 4

Demande à un adulte d'enfourner ta tarte à 200°C pendant 25 minutes et de la sortir du four une fois ce temps écoulé. C'est prêt, bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite