

TARTE DU MAROILLE DE ROSE DUTERTRE

3 ŒUFS

3 C à SOUPE DE CREME FRAICHE POIVRE ET MUSCADE 1 PATE BRISEE 1 quart de maroilles

MELANGER les œufs avec la crème, le poivre et une pincée de muscade



AJOUTER le quart de maroilles en petit morceaux

ECRASER le grossièrement

METTRE la pate dans un moule et COUPER le papier trop grand



PIQUER le fond avec une fourchette

VERSER la préparation



Pour les gourmands, on peut ajouter des morceaux entiers de maroilles par-dessus

CHAUFFER au four à 180°C et **SURVEILLER**



SERVIR avec une petite salade

MIAM MIAM