

# 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**