

Tarte au chèvre et cresson

Entrée



Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Niveau :

Coût :



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de fromage de chèvre
- 1 bouquet de cresson (ou épinard)
- Sel, poivre



Ustensiles

1 moule à tarte



Préparation

1. Déroulez la pâte sur son papier sulfurisé et tapissez-en un moule à [tarte](#).
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et la crème liquide, du sel, du poivre.
3. Ajoutez le [cresson](#) lavé et émincé ainsi que le [fromage](#) de [chèvre](#) coupé en morceaux.
4. Versez la préparation sur la tarte et faites cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 180°C.