

Ingrédients :

- * 2 pommes de terres cuites
- * 1 barquette de jambon allumettes
- * 6 champignons de paris
- * 6 tranches de fromage à raclette
- * 2 gros œufs
- * 150 g de crème fraîche liquide
- * 1 CS de Ciboulette
- * Sel, poivre, muscade



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et posez votre moule à Tarte rectangulaire (FM 496) sur la plaque perforée.

Coupez les pommes de terre en tranches et garnissez le fond du moule. Couvrez avec une couche de jambon, puis une couche de champignons coupés en tranches. Posez pardessus le fromage.

Mélangez les œufs avec la crème et la ciboulette, puis assaisonnez avec sel, poivre et un peu de noix de muscade. Versez le mélange sur le fromage et enfournez environ 20 minutes à 200°C (th.6). Servez avec une petite salade verte.