

Tarte à la Vache qui Rit et au jambon

Pour un moule rectangulaire de 30 x 20 cm:

- 1 pâte brisée (maison: 220 g de farine, 110 g de beurre, 1 pincée de sel, 5 cs d'eau)
- 2 tranches de jambon blanc (soit environ 100 g)
- 6 portions de Vache qui Rit
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 cs de basilic déshydraté
- environ 60 g d'emmental râpé
- sel, poivre



Préparer la pâte brisée et laisser reposer 1h au frais.

Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante).

Étaler la pâte et fonder le moule (beurré si nécessaire). Piquer le fond avec les dents d'une fourchette.

Emincer le jambon en lamelles et les répartir sur le fond de tarte. Répartir également les Vache qui Rit détaillées en petits morceaux ainsi que le fromage râpé.

Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème. Ajouter le basilic, saler et poivrer. Verser sur le fond de tarte.

Enfourner et baisser la température du four à 180°. Laisser cuire 30 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>