

Tarte fine au saint-marcellin

Pour 4 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 1 grosse cs de moutarde à l'ancienne
- 3 belles tranches fines de jambon cru fumé
- 1 saint-marcellin

Préchauffer le four à 200°.

Dérouler la pâte et badigeonner le fond de moutarde en prenant garde de laisser un bord d'1,5 cm tout autour. Émincer le jambon et tailler le fromage en tranches puis répartir le tout sur la tarte.

Enfourner et laisser cuire 20 min. Servir avec une salade verte.



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