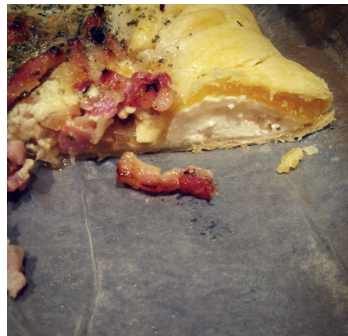


TARTE CHÈVRE DELUXE



XXXXXXXXXXXXXXXXXX

FACILE - 4 PERS.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

1 pâte brisée
2 bûches de chèvre
1 boîte de lardons
1 oignon
2 oeufs
20 cl de crème liquide
Persil
Poivre

Coupez vos buches dans la longueur et faire des entailles.

Déposez les sur le bord de votre fond de tarte et rabattre la pâte par-dessus de manière à former un "boudin" tout le long de la tarte.

Emincez votre oignon, faites le revenir avec les lardons dans une poêle.
Déposez sur le fond de tarte.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème et le persil.
Poivrez et versez sur le mélange oignon-lardons.

Faire cuire 25 min dans un four préchauffé à 180°C.