

Tarte pomme chèvre

Encore une tarte! Ma fille adore l'association pomme chèvre. Cette tarte est meilleure tiède ou froide. Elle est parfaite avec une salade croquante.



Ingrédients:

1 pâte feuilletée

2 pommes (200 g)

3 œufs

20 cl de crème semi épaisse

20 cl de lait

1 bûche de chèvre

Thym

Poivre

Préparation:

1- Préchauffer le four à 230°C.

Dérouler la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette.

2- Eplucher les pommes et les couper en cube. Les mettre sur la pâte.



3- Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la crème et le lait. Bien mélanger et poivrer. Verser cette préparation sur les pommes.



4- Couper la bûche de chèvre et éparpiller les morceaux sur la tarte. Parsemer de thym.



5- Enfourner pour 30 à 35 min. Placer la tarte dans le bas du four et baisser la température à 210°C.



