

TARTE AU LIVAROT

Ingrédients : pour 1 tarte

- 1 pâte feuilletée
- 2 oignons (60g)
- 1 Livarot (sans sa croûte pour la version moins puissante)
- 20 cl de crème
- 10 gr de beurre



Etapes de préparation : 5mn

1-Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte feuilletée dans votre moule.

2-Pelez et émincez les oignons puis faites-les revenir 5min dans le beurre. Une fois cuit répartissez-les sur la pâte.

3-Coupez le Livarot en fines tranches (avec ou sans la croûte selon les goûts puis déposez les sur les oignons (sans leurs croûtes si vous voulez une version moins puissante).

4-Versez la crème sur le fromage et les oignons.

5-Enfournez pendant 30 à 35mn à 180°C (Thermostat 6)

Variante :

Tapisser de pomme de terre cuite le fond de votre tarte avant d'y répartir le fromage. Ou déposer de l'andouille de Guémené sur le fromage.

Et pourquoi pas les deux pour les gourmands !

