

# TARTE AU FROMAGE DE CHEVRE FRAIS

## Ingrédients

- 350 g de pâte brisée.
- 250 g de fromage de chèvre frais.
- 1 noix de beurre.
- 6 œufs.
- 150 g de lardons.
- Sel, poivre, muscade.

1. Etendre la pâte brisée, puis l'étaler dans une tourtière beurrée. Faire cuire à thermostat 6 (220°) 10 minutes et la réserver.
2. Mettez le fromage de chèvre dans un saladier et bien l'écraser à la fourchette. Salez et poivrez, puis ajoutez une pincée de noix muscade râpée et les lardons revenus à la poêle.
3. Dans un grand bol, battez les jaunes d'œufs en omelette et versez-les dans le saladier. Puis battez les blancs en neige, bien ferme et incorporez-les très délicatement au mélange précédent.
4. Posez ensuite la crème obtenue sur la pâte brisée et passez au four T6, 30 minutes, servir la tarte encore tiède accompagnée d' une salade agrémentée de pignons .