

recette écomiam

TOURTE AUX LARDONS ET FROMAGE DE CHÈVRE



4 pers.



15 min



25 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 2 pâtes feuilletées décongelées
- 250 g de lardons allumettes fumés surgelés
- 200 g de crème du cuisinier décongelée
- Quelques flocons de basilic surgelés

Épicerie / Marché

- 1 bûche de chèvre
- 4 œufs
- Sel & poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 180 °C (th.6).
- Sans ajout de matière grasse, faites rissoler les lardons dans une poêle bien chaude pendant quelques minutes.
- Dans un plat, mélangez les œufs, la crème, le basilic et les lardons puis salez et poivrez.
- Tapissez un plat d'une première pâte, disposez dessus le chèvre coupé en rondelles.
- Versez par dessus le mélange précédent et disposez sur le tout la seconde pâte feuilletée.
- Soudez les bords des 2 pâtes et enfournez 25 min.

Bon appétit !