

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

Préchauffez le four thermostat (190°C) chaleur tournante.
Garnissez un moule à tarte avec la pâte brisée.
Dans un récipient, écrasez le gorgonzola à l'aide d'une fourchette et ajoutez les oeufs battus en omelette, la crème fluide, le lait.
Assaisonnez avec du sel, du poivre moulu et un peu de noix de muscade.
Versez cette préparation sur la pâte puis répartissez les tomates cerises.
Enfournez une demi-heure.
Déguster chaude ou tiède avec une salade verte.

Source
Recette galbani

Commentaires

Je coupe en deux, les tomates cerises.
Le gorgonzola (fromage italien) est un ingrédient idéal pour la réalisation de sauces, de tartes, quiches, pizzas, pâtes, salades.
Se déguste également sur un plateau de fromage accompagné de pain de campagne.

Cette tarte se congèle très bien.

4 commentaires

[Ajouter un commentaire](#)



TARTE AU GORGONZOLA et

Tomates Cerises



Ingrédients

300 g de Gorgonzola "Galbani"
1 pâte brisée
4 Oeufs
10 cl de crème fluide
10 cl de lait
1 barquette de tomates cerises
1 pincée de noix de muscade
Sel et poivre moulu

