

TARTE AU MERZER ET JAMBON FUME

Samedi 10 Décembre 2016

Meilleur que le gruyère allégé dans une tarte : le merzer !



Tarte au merzer et jambon fumé : 6 parts pour 8pp- 9 sp par part

- 180 g de farine
- 1 petit suisse à 20 %
- 40 g de beurre à 41 %

-1/2 sachet de levure alsacienne

-1 pincée de sel

-eau

-3 œufs*

-150 g de jambon fumé

-100 g de merzer

-200g de crème à 4 %

-sel poivre

Préparer la pâte : mettre dans le bol du mixer la farine, la levure, le sel, le petit suisse, le beurre coupé en dés et mixer en rajoutant un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse à laisser reposer aux frais 1 heure.

Préchauffer le four 180°

Sur le plan de travail en silicone, étaler la pâte et foncer un moule à tarte antiadhésif standard.

Garnir la tarte avec le jambon mixé, le merzer coupé en petits morceaux

Battre ensemble les œufs et la crème. Assaisonner légèrement et verser dans la tarte.

Enfourner 25 minutes et servir chaud

Pour des parts plus petites (8 parts) compter 6pp- 7sp

Pour le repas : salade de roquette + 1 c à c d'huile (1pp- 1 sp) – 1 part de tarte au merzer et jambon fumé (8pp- 9 sp)- salade de fruits maison (0pp- 0 sp) .Total : 9pp- 10 sp.

Très bon début de week-end