



TARTE MOELLEUSE AUX TROIS FROMAGES



Pour 6 personnes:

Une pâte à tarte (maison ou toute prête)
4 œufs entiers
250 g de ricotta
100 g de tomme de Savoie et 100 g de comté râpés
1 càc de curry
Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°.

Étaler la pâte dans le moule, la piquer à la fourchette, recouvrir d'un papier cuisson et faire cuire 10 minutes.

Pendant la cuisson, battre ensemble les œufs, la ricotta et les fromages, poivrer et saler si nécessaire et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée (20 à 25 mn).

Servir avec une salade de roquette et quelques rondelles de tomates bien assaisonnées.