

UNE TARTE SAVOYARDE

Réalise une tarte savoyarde à partir de pommes de terre et de fromage à raclette! Tu peux le remplacer par un autre fromage si tu as envie. Au fourneau!

Cuisine avec un adulte cette délicieuse tarte

Ce dont tu auras besoin :

- 1 pâte feuilletée
- 2 ou 3 pommes de terre cuites
- 8 tranches de fromage à raclette
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- charcuterie (facultatif)

Tu peux faire cette recette avec les restes d'une raclette party!

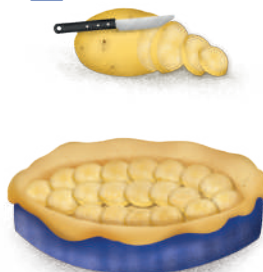


1



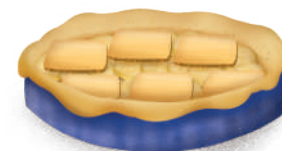
Déroule la pâte feuilletée dans un plat à tarte et pique-la avec une fourchette.

2



Découpe tes pommes de terre en fines tranches et tapisse le fond de ta tarte.

3



Ajoute la charcuterie si tu le souhaites. Puis dépose les tranches de fromage au-dessus.

4



Dans un saladier, fouette les œufs et le lait.

5



Verse ce mélange sur ta tarte.

6



Place au four pour 40 minutes à 180°C. C'est prêt quand ta tarte est bien dorée !