

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 👉 1 pâte brisée
- 👉 4 œufs
- 👉 4 pommes de terre moyennes
- 👉 250 g de Comté
- 👉 20 cl de crème épaisse
- 👉 ½ verre de lait (20cl)
- 👉 6 tranches fines de jambon de Bayonne
- 👉 Muscade, poivre



Préparation

- Etaler la pâte dans un moule à tarte, la piquer à la fourchette. 4 Couper le fromage en tranches fines et le jambon en lanières
- Peler et couper les pommes de terre en tranches fines
- Mettre au fond de la pâte les tranches de Comté (en réserver pour le dessus de la pâte) puis les tranches de pomme de terre.
- Disposer dessus les lanières de jambon.
- Recommencer l'opération une fois.
- Battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche et le lait avec la muscade et le poivre.
- Ne pas mettre de sel.
- Verser la préparation sur les pommes de terre
- Râper le Comté restant et le mettre dessus.
- Enfourner 45 minutes à 180°C.

<p>Nom : Fonction : Visa :</p>	<p>Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p>Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p>Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--