









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