

Tarte aux trois fromages et aux raisins.



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 150 g de Tomme, d'Emmental et de Mozzarella
- 200 g de raisins blancs
- 50 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 1 càs de lait demi-écrémé
- Sel, poivre et cumin



Préparation

Préchauffez le four à 200° C.
Déposez dans le moule à tarte préalablement beurré la pâte brisée, piquez le fond avec la fourchette et faites cuire à blanc la pâte non garnie pendant 15 min.

Lavez et égrainez les raisins.

Dans un saladier, mélangez les œufs, avec le fromage blanc, le lait, le cumin et 400 g du mélange de fromage râpé précédemment.

Salez et poivrez.

Versez cette préparation sur le fond de la pâte. Répartissez ensuite les raisins et saupoudrez du reste de fromage.

Glissez le moule au four et laissez cuire pendant 30 min.



Astuces de chef

• Pour une pâte croustillante et pour des fruits savoureux, faites cuire votre pâte à tarte seule pendant quelques minutes avant d'y verser votre préparation, en veillant à piquer le fond du plat avec une fourchette et à pincer les bords avec les doigts. •