

TARTE FINE AUX TROIS FROMAGES



Ingrédients :

- une pâte feuilletée (maison ou du commerce)
- la moitié d'une bûche de chèvre
- 100grs de roquefort
- une boule de mozzarella
- de la crème fraîche

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dérouler la pâte et la recouvrir de crème fraîche jusqu'à 1cm du bord.
- Couper la bûche de chèvre en lamelles, que vous mettez en rond sur le pourtour extérieur de la pâte.
- Prendre le roquefort et le mettre en rond en dessous du chèvre.
- Découper la mozzarella en morceaux et parsemer entre le chèvre et le roquefort.
- Pour finir, j'ai saupoudré de romarin toute la tarte.
- Enfourner pour 20 à 30 minutes selon votre four.