

# Tarte fleur aux légumes d'été, Jambon Blanc et Fourme d'Ambert



## Ingédients

- ✓ 1 pâte brisée
- ✓ 15 g de beurre
- ✓ 3 œufs
- ✓ 120 ml de lait entier
- ✓ 120 ml de crème fraîche liquide
- ✓ 1 pincée de cumin en poudre
- ✓ 1 pincée de sel et poivre
- ✓ 3 carottes
- ✓ 1 courgette
- ✓ 8 tranches de jambon Madrange
- ✓ 150 g de Fourme d'Ambert en tranches



1



20 min



40 min



4

## Le produit phare



## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer le moule à tarte, puis foncer avec la pâte brisée. Réserver au frais pendant 20 minutes.

### Étape 2

Pendant ce temps, éplucher et laver les légumes.

Tailler de fines bandes à l'aide d'une mandoline.

Couper les tranches de jambon en quatre bandelettes dans la longueur.

Couper la Fourme d'Ambert en fines tranches

### Étape 3

En partant de l'extérieur de la tarte vers l'intérieur, disposer les lamelles de légumes et de jambon en rosace sur la pâte, puis intercaler des tranches de Fourme d'Ambert.

### Étape 4

Fouetter ensemble les œufs, le lait, la crème et le cumin, puis assaisonner de sel et poivre.

Verser l'appareil dans le moule avec les légumes, le jambon, et la Fourme d'Ambert, puis enfourner pendant 40 minutes au four.

Laisser refroidir sur grille avant de déguster.

Bon appétit!