



## LES RECETTES DE CAMEMBERT

### TARTE AU CAMEMBERT AU LAIT CRU

Ingrédients :

une pâte brisée  
2 camemberts  
4 cuillères à soupe de crème fraîche  
4 oeufs  
beurre, sel, poivre, muscade.



Tapisser le moule préalablement beurré de la pâte à tarte.  
Couvrir le fond de lamelles de camembert.  
Mélanger les oeufs, la crème, sel, poivre et la pointe de muscade.  
Verser dessus.  
Cuisson: dans un four préchauffé à 200°.  
Faites cuire pendant 25 à 30 mn.

