

Tarte coulante au munster

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
1 jaune d'oeuf
200 g de munster sans croûte
20 cl de crème fraîche
180 g de lardons fumés
2 oignons émincés
1 c à c de cumin en moudre
4 c à s de bière
Sel et poivre

Étaler la pâte (si ce n'est déjà fait) et la mettre dans le moule. Réserver au froid 30 mn.
Ébouillanter les lardons 2 à 3 mn, les égoutter et les sécher. Les faire revenir avec les oignons émincés dans une poêle bien chaude, laisser dorer, puis arroser de bière, incorporer la moitié du munster coupé en petits morceaux, la crème fraîche et le cumin. Saler peu et poivrer. Faire chauffer 2 mn en mélangeant avec une cuillère en bois. Laisser tiédir et ajouter le jaune d'oeuf en mélangeant. Verser la préparation dans le moule et répartir le reste de munster en fines tranches sur le dessus. Cuire à four préchauffé à 180-200° suivant les fours pendant 40 mn environ .
Servir bien chaud avec une salade..

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>