

TARTE AU MUNSTER ET AU CUMIN



👤 4 🥄 15 min 🕒 20 min 📺 35 min

Pâte : 125 g de farine complète • 60 g de beurre ou de margarine • sel

Garniture : 200 g de munster • 2 œufs • 25 cl de lait demi-écrémé ou de lait de soja • ½ cuil. à café de cumin en poudre

① Mélangez la farine, une pincée de sel et la matière grasse, puis ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour former le pâton. Laissez reposer 15 à 20 minutes. ② Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte et garnissez un moule à revêtement antiadhésif de 24 cm de diamètre. ③ Coupez en fines lamelles le munster et disposez-le sur la pâte. Battez les œufs en omelette avec le lait, le cumin et une pincée de sel, puis versez la préparation sur la pâte et le munster. ④ Faites cuire au four pendant 25 à 35 minutes.

Notre suggestion : servez chaud avec une salade frisée.