

Tarte aux chicons et au camembert

Ingrédients

- 5 chicons
- 2 petits camembert (environ 200g chacun)
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de sucre granulé
- 4 œufs - 125 ml de crème 15% - Sel et poivre - 1 pâte brisée



Préparation

Laver et couper les chicons en longs bâtonnets. Couper le camembert en lamelles.

Préchauffer le four à 180° C.

Faire sauter les chicons à la poêle avec le beurre, de 2 à 3 minutes. Les saupoudrer de sucre et les faire caraméliser.

Dans un bol, battre les oeufs avec la crème, saler et poivrer.

Étaler la pâte brisée et la déposer dans un moule à tarte.

Y déposer les chicons, puis y répartir le camembert. Verser par-dessus le mélange d'œufs et de crème.

Mettre au four et cuire de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servir accompagnée d'une salade mesclun.