

La Commanderie des Grands Vins d'Amboise vous propose

Tourte au fromage de bique



Ingrédients pour 6 convives

- Pâte Brisée
- 150 g de sucre
- 6 œufs
- Un pot moyen de fromage blanc de chèvre



Vin d'accompagnement

- Touraine Amboise rosé demi-sec



Préparation

Faire une pâte Brisée. Foncer un moule à tarte.

Mélanger le fromage blanc avec les 150 g de sucre et les 6 oeufs battus. Verser ce mélange sur la pâte. Saupoudrer de sucre.

Cuire à four moyen jusqu'à coloration brune pendant 45 minutes environ.

Extrait de La cuisine en Touraine
Auteurs : Bernard et Nina Tardif
Editeur : Denis Jeanson

Ce document est interdit à la vente et ne sert que pour usage personnel.

<http://www.commanderie-vins-amboise.com>

contact@commanderie-vins-amboise.com