

Lincet



ETE

RECETTE

9

Tarte de Saint Florentin au Cumin

Tarte de Saint Florentin au Cumin

Une tarte familiale intemporelle, variation autour de la célèbre tarte au Chaource, à servir pour l'apéritif en petits morceaux au bout de piques ou en entrée avec une salade. Le cumin donne toute sa personnalité à cette recette.

Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

- 1 Saint Florentin Lincet
- 6 œufs
- 6 cuillères à soupe rases de farine
- 1/2 verre de lait
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre
- Graines de cumin
- 1 rouleau de pâte brisée



- 1 Ecrasez le Saint Florentin dans un saladier.
- 2 Ajoutez les œufs un à un et bien mélanger entre chaque.
- 3 Incorporer la farine.
- 4 Eclaircissez la préparation avec du lait.
- 5 Salez, poivrez, ajoutez les graines de cumin.
- 6 Versez sur la pâte brisée préalablement piquée.
- 7 Cuisez au four à 180°C, jusqu'à ce que le dessus et la pâte soient bien dorés.



Les conseils
de Juliette Lincet



♥ La recette plaisir par excellence, à préparer le mercredi avec les enfants et à adapter en fonction de leur créativité.

Cette recette vous a plu ? Vous trouverez la série complète sur notre site, ou écrivez-nous à l'adresse ci-dessous.

Lincet www.lincet.com

89100 Saligny, France • Tél : 03 86 97 83 97 • fromagerie@lincet.com