



[Téléchargez la fiche PDF](#)

TARTE AUX FINES HERBES, AMANDES ET BRIE LE ROITELET



Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet sur*

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 350 g de brie Le Roitelet
- 200 g de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g d'amandes effilées
- 3 branches de coriandre
- 2 branches de thym
- 4 tiges de persil
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Déroulez la pâte brisée et foncez un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.

Lavez, séchez et effeuillez la coriandre, le persil et le thym.

Mixez la crème fraîche avec les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et les herbes. Salez et poivrez.

Coupez le brie en tranches fines.

Préchauffez le four à th. 6/7 – 200°C.

Disposez les tranches de brie sur le fond de tarte et ajoutez l'appareil à quiche. Ajoutez les amandes effilées.

Enfournez pour 25 minutes. Dégustez chaud ou tiède avec une salade de mesclun.

Notre conseil gourmand :

Recouvrez la tarte d'une bonne couche d'herbes hachées avant de l'enfourner.

Recette élaborée par Franck Schmitt
