

Tarte à l'étorki



Ingrédients nécessaires

étorki : 160g
poivre : 3 pincée(s)
crème liquide : 10cl
pâte à tarte : 1

Préambule

Faire une tarte au fromage, c'est simplissime. Voici comment en réaliser une à l'étorki. Tu vas voir, le résultat est étonnant et délicieux !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Allume ton four et mets-le à chauffer à 200°C. Puis, étale la pâte dans un grand moule à tarte et pique le fond à l'aide d'une fourchette.



Etape 2

Découpe l'étorki en morceaux et dépose-les dans le fond de la tarte.



Etape 3

Recouvre avec la crème.



Etape 4

Saupoudre le dessus de la tarte de poivre.



Etape 5

Et enfin, demande à un adulte de faire cuire la tarte au four pendant 20 minutes, à 200°C. Et voilà, c'est prêt. Déguste ta tarte bien chaude. Bon appétit !

