

Tarte au Caprice des Dieux



Ingrédients nécessaires

fromage (type Caprice des Dieux) : 1
crème liquide : 10cl
poivre : 2cc
sel : 2cc
pâte à tarte : 1

Préambule

Le fromage, c'est délicieux lorsqu'on en mange un petit morceau à la fin du repas, mais que dirais-tu d'apprendre à le transformer en une délicieuse tarte crémeuse ?

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

Étalez la pâte et disposez-la sur un plat à tarte. Préchauffez le four à 200°C.



Etape 2

Piquez le fond de la pâte avec une fourchette.



Etape 3

Coupe le fromage en fines tranches. Un adulte peut t'aider pour cette étape.



Etape 4

Répartis le fromage sur la pâte à tarte.



Etape 5

Ajoute la crème. Puis, sale et poivre toute la surface.



Etape 6

Enfin, demande à un adulte d'enfourner la tarte à 200°C pendant 20 minutes environ. Une fois sortie du four, elle est prête à être dégustée. Bon appétit !

