

# Tarte au comté



## Ingrédients nécessaires

comté : 200g  
poivre : 3 pincée(s)  
crème liquide : 10cl  
pâte à tarte : 1

## Préambule

Lapinou adore la tarte au fromage. Après le Caprice des Dieux et l'étorki, découvre vite la tarte au comté. Miam !

### 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

Commence par étaler ta pâte à tarte. Si c'est une pâte faite maison, tu vas avoir besoin de farine et d'un solide rouleau à pâtisserie. Dans le cas d'une pâte toute prête achetée en supermarché, étale-la simplement en la dépliant. Puis, pique le fond avec une fourchette. Découpe ensuite le comté en morceaux et répartis-le sur le fond de la tarte.



## Etape 2

Saupoudre la tarte de poivre. Préchauffe ton four à 200°C.



### Etape 3

Recouvre-la de crème liquide.



### Etape 4

Demande à un adulte d'enfourner ta tarte à 200°C pendant 25 minutes et de la sortir du four une fois ce temps écoulé. C'est prêt, bon appétit !

