

TARTE AU COQUIBRESSE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [la Laiterie Coopérative de Foissiat](#)

Ingrédients :

- 1 pot de Coquibresse
- 4 oeufs
- 1 pot de 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 1 pâte brisée
- sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

- insérer le fouet dans le bol, verser le fromage Coquibresse
- ajouter les 4 oeufs entiers puis régler 1 minute à vitesse 3
- jusqu'à ce que le mélange devienne parfaitement lisse et homogène
- saler et poivrer généreusement
- ajouter une pincée de noix de muscade, le crème
- puis mélanger 20 secondes à vitesse 3
- préchauffer le four à 180°C
- étaler la pâte dans le moule et la piquer à la fourchette
- verser le contenu du bol sur la pâte
- cuire à 180°C pendant environ 40 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>