

## Tarte aux girolles, chèvre et lardons

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 8 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 45 minutes



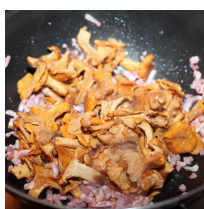
### Les ingrédients:

- 200 à 300 g de girolles
- 100 g de chèvre
- pâte à tarte (brisée ou feuilletée)
- 2 oeufs
- 25cl de crème liquide
- 100g de lardons
- sel, poivre

### Comment faire:



1) Commencer par faire revenir les lardons. -



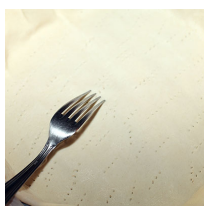
2) Rajouter ensuite les girolles (préalablement égouttées). Et laisser revenir 5 minutes. -



3) Couper en petit morceau le fromage de chèvre. -



4) Mélanger dans un saladier: la crème liquide, les oeufs, le fromage avec une pincée de sel et de poivre. -



5) étaler la pâte dans un plat à tarte et la piquer à la fourchette. -



6) Rajouter ensuite les girolles et lardons dans le saladier qui contient la crème, les oeufs et le fromage et bien mélanger le tout. -



7) Vider le tout sur la tarte, enfournez pendant 45 minutes a 200°C. -

## Le petit plus

Vous pouvez accompagner la tarte d'une simple salade bien fraîche ! Bon appétit a vous !

**Cette recette vous a plu ?  
N'oubliez pas de laisser un  
commentaire et une note sur le site.  
Merci.**

*Simplement Cuisine*



Scannez ce QrCode et retrouvez la  
recette en ligne !