

Tarte à la moutarde à l'ancienne *Reine de Dijon®*

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes



Ingrédients

- 1 pâte brisée,
- 4 oeufs,
- 25 cl de crème fraîche,
- 100 g de gruyère râpé,
- 150 g de moutarde à l'ancienne Reine de Dijon®,
- 15 cl de lait,
- sel, poivre.

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrer légèrement ou disposer du papier sulfurisé au fond du moule.
Y déposer la pâte et la piquer avec une fourchette.

Pour la garniture, battre les oeufs, le lait et la crème dans un récipient.
Ajouter le gruyère et la moutarde à l'ancienne Reine de Dijon®.
Saler et poivrer légèrement.

Verser l'appareil sur la pâte et faire cuire 40 minutes.



REINE DE DIJON SAS

Au bas des combets

F - 21410 Fleurey sur Ouche

contact@reinededijon.fr

tél. +33 (0)3 80 76 05 10