

# RECETTE DE LA TARTE AU BRIE DE MEAUX



## INGREDIENTS

400g de brie de Meaux  
15 cl de crème liquide  
20 g de beurre  
1 pâte feuilletée  
2 oignons  
Poivre du moulin

## COMMENT FAIRE

Epluchez et émincez les oignons finement et faites les revenir dans le beurre.

Placez la pâte sur le papier de cuisson dans votre moule.

Découpez le brie en morceaux et déposez les sur la pâte.

Répartissez les oignons revenus, ainsi que la crème liquide mélangée au poivre frais moulu.

Enfournez la tarte dans le four préchauffé 10/15 minutes à 200° (thermostat 7) pendant 20 mn

