

## Tarte à la Fourme d'Ambert...

Il vous faut :

- une demi tranche de Fourme d'Ambert (ou Bleu de Bresse ou du roquefort, mais là faut réduire les quantités)
- une pâte feuilletée
- des pommes de terre (suffisamment pour faire 2 couches de tranches fines)
- des lardons
- du gruyère râpé
- 30 cl de crème fraîche entière semi-épaisse
- du thym, poivre

.....  
Préchauffez le four à 200°  
.....

Faites cuire à l'eau les pommes de terre, (il faut qu'elles restent un peu ferme car leur cuisson finira au four et c'est plus facile pour en faire de belle tranche...)

Pendant quelles cuisent, préparez vos ingrédients et coupez en petit dé, la demi tranche de Fourme d'Ambert

Quand les pommes de terres sont cuitent, enlevez la eau puis coupez-les en tranche de 5 mn d'épaisseur...

Disposez votre pate feuilletée dans votre moule à tarte...

Mettez une rangée de tranches de pomme de terre au fond...

Saupoudrez d'une peu de gruyère et de poivre..

Mettez par-dessus une deuxième rangée de tranche de pomme de terre...

Répartissez dessus les lardons et les des de Fourme

Versez par-dessus la crème fraîche, poivrez..

Saupoudrez le gruyère râpé...

Mettez un peu de thym par-dessus...

Enfournez pour 35/40 minutes à 200° (à surveiller en fonction de votre four)

Laissez un peu refroidir avant de démouler et de servir avec une salade verte et un bon petit rosé bien frais ...

Et bon appétit bien sur !