



## Tarte Quatre Fromages

### Je fais comment ?

1. Préchauffez le four à 210° C.
2. Fonçez un moule à tarte avec la pâte. Garnissez-la de papier sulfurisé et de quelques haricots secs et faites-la précuire 5 mn.
3. Détaillez le cheddar en cubes. Dans un mixer, mettez la ricotta, le fromage blanc, les oeufs. Mixez soigneusement pour obtenir une crème homogène. Incorporez ensuite la moitié du gruyère râpé. Salez et poivrez. Mélangez à nouveau.
4. Répartissez le reste du gruyère râpé sur le fond de tarte puis ajoutez les cubes de cheddar . Versez enfin la préparation à la ricotta par dessus.
5. Placez au four et faites cuire 15 mn à 210°C puis 10 mn à 180°C.

**Source :** Aude - Le 1er février 2007 -

Une tarte toute simple mais très riche ! Prévoyez de la servir en plat principal accompagnée d'une salade de votre choix.

A vous de varier les plaisirs en remplaçant par exemple le cheddar par du gorgonzola, le gruyère râpé par du parmesan ( Dans ce cas, prévoyez 50 g en lieu et place des 100 g).

Pour réaliser vous-même votre pâte brisée, c'est [ICI](#)

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
  - 100 g de cheddar
  - 100 g de fromage blanc ( 20% mini)
  - 100 g de ricotta
  - 100 g de gruyère râpé
  - 2 oeufs
- Préparation : 20 mn  
Cuisson : 30 mn  
4 personnes