



**Fromagerie de Carluc**

[www.fromageriecarluc.fr](http://www.fromageriecarluc.fr)

## Tarte au chèvre frais et miel de lavande.

(6 personnes)

450 g de pâte de pâte brisée  
3 chèvres frais  
4 œufs  
100 g de farine  
100 g de miel de lavande  
1 goutte d'huile essentielle de lavande (facultatif)

Chemiser un moule à tourte d'un papier de cuisson. Etendre la pâte à tarte en laissant remonter les bords.  
Cuire pendant 10 minutes au four à 180°C pour une pré cuisson.  
Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec les fromages, le miel et la farine. Ajouter la goutte d'extrait si vous le souhaitez.  
Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement à la première préparation.  
Verser le tout sur le fond de tarte et passer au four pendant 15 minutes à 190°C, puis pendant 15 minutes à 160°C.

(Livre: Recettes Provençales aux fromages et Banon AOC)

Cette recette sur votre smartphone ou votre tablette  
flashez le QR code ci-contre...

