



La Tradition retrouvée
FROMAGERIE
BOSSIER

TARTE FINE AU LAGUIOLE

Le « LAGUIOLE » est un fromage de l'Aubrac dont l'aspect ressemble à un Cantal, mais plus goûté. Ce qui donnera plus de caractère à la courgette qui est un peu douce.

Ingrédients (4 pers) :

- 1 pâte brisée
- 1 courgette coupée finement en rondelles
- 200grs de LAGUIOLE
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- marjolaine, thym, poivre, fleur de sel

Etaler la pâte brisée et découper 4 cercles.

Badigeonner de crème fraîche
Mettre la moitié du fromage
Disposer en rosaces les rondelles de courgette
Finir avec le reste du fromage
Arroser d'huile d'olive
Saler, poivrer et ajouter les herbes hachées



Cuire 10 min à four chaud thermostat 7, 210°C

Servir avec une salade verte.

BON APPETIT !

Rue des Métiers ZA 49110 ST QUENTIN EN MAUGES

Tél : 02.41.70.65.09 Port : 06.61.77.65.09

www.fromagerie-bossier.com

RC 85 A 814 – SIRET 334 036 142 00027 – N° TVA FR 80 334 036 142