

# Tarte soufflée au Petit Billy & au jambon

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (maison ou pas)
- 4 œufs
- 200g de crème liquide
- 200g de chèvre petit Billy
- 200g de dés de jambon
- 2 cc de maïzena
- 2 cs de parmesan
- 2 cs de graines de sésame
- Sel
- Piment d'Espelette



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une fourchette et un moule à tarte

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C.
- Ecraser le fromage à l'aide d'une fourchette puis ajouter la crème, les œufs et la maïzena.
- Saler et mettre une pincée de piment d'Espelette.
- Bien mélanger le tout.
- Etaler la pâte feuilletée et la piquer. Déposer les dés de jambon sur la pâte.
- Verser la préparation sur le jambon. Râper le parmesan dessus.
- Recouvrir de graines de sésame.
- Enfourner 10 min à 210°C puis baisser le four à 180°C durant 10 à 15 min.

Bon appétit !