

## La recette de Geneviève



### Tarte à la feta

Recette pour 6 personnes

#### 1) Ingrédients :

1 rouleau de pâte brisée ; 5 gousses d'ail ; 50 g de feta ; 3 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 4 œufs ; 20 cl de lait demi-écrémé ; sel et poivre.

#### 2) Opérations :

- ✓ Préchauffer le four à 200 °C thermostat 7.
- ✓ Éplucher l'ail, le hacher et y ajouter l'huile d'olive.
- ✓ Écraser la feta à la fourchette.
- ✓ Mélanger les 3 ingrédients précédents.
- ✓ Battre les œufs avec le lait, saler et poivrer.
- ✓ Ajouter la préparation à base de feta.
- ✓ Garnir le moule avec la pâte. Piquer le fond.
- ✓ Versez la garniture.
- ✓ Cuire 20 minutes.

Servir chaud, accompagné d'une salade de tomates.

