



  
**le Saint -  
Marcellin**  


COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

# Tarte au Saint-Marcellin

## noix, carotte et anis

Pour 4/6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 35 min

**INGRÉDIENTS :** 2 Saint-Marcellin IGP secs • 2 carottes • 8 noix de Grenoble AOP • 1 rouleau de pâte brisée • 20 cl de crème fraîche liquide • 10 cl de lait • 3 oeufs bio ou de plein air • 1 c. à café de boisson alcoolisée à l'anis • 1 pincée de graines d'anis • sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180°C et déposez la pâte brisée dans un moule.
  2. Détaillez les Saint-Marcellin en petits morceaux. Pelez, lavez et taillez les carottes en rondelles. Portez une casserole d'eau à ébullition. Plongez les carottes 5 min et égouttez-les. Cassez les noix puis concassez grossièrement les cerneaux.
  3. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème et la boisson anisée. Salez et poivrez. Ajoutez les rondelles de carottes, les morceaux de Saint-Marcellin, les noix concassées et les graines d'anis. Mélangez délicatement puis versez sur le fond de tarte. Enfouez 30 à 35 min.
- Servez la tarte au Saint-Marcellin chaude, tiède ou froide accompagnée d'une salade.

Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)



Suivez-le et partagez  
vos recettes & astuces