 **Tarte parmentière au camembert**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/05/Tarte-parmenti%C3%A8re-au-camembert-DSCN3894.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de pâte brisée ou feuilletée**  
**- 400 g de pommes de terre (amandine)**  
**- 60 g de jambon**  
**- 1 gros bouquet de ciboulette**  
**- 1 camembert (250g)**  
**- 30 g de noisettes**  
**- 2 œufs**  
**- 220 g de crème liquide légère**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**  
**- piment d'Espelette**  
**1 moule à tarte de 28 cm x 21 cm Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Étaler la pâte et foncer le moule. Piquer à la fourchette.  
Couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.  
Éplucher et laver les pommes de terre. Les couper en rondelles fines.  
Plonger les tranches de pommes de terre pendant 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les rincer à l'eau froide et les égoutter soigneusement.  
Ciseler les brins de ciboulette. Couper le camembert en tranches fines. Hacher le jambon.  
Tapisser le fond de tarte de rondelles de pommes de terre bien serrées.  
Parsemer de jambon et de ciboulette. Couvrir avec les lamelles de camembert.  
Concasser grossièrement les noisettes et les répartir sur le fromage.  
Mélanger dans un saladier les œufs et la crème.  
Assaisonner de sel, de poivre, de noix de muscade râpée et de piment d'Espelette.  
Verser le mélange sur la tarte.  
Enfourner pendant 35 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré.