**Tarte jambon et 3 fromages**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 365 g de** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee)
**- 150 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **blanc en dés**
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**
**- 50 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **en dés**
**- 2 œufs**
**- 1 càc de Maïzena ©**
**- 200 g de lait**
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- Sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 29 cm x 20**
**Préchauffage du four à 180°C 
.**Préparer la pâte à tarte suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
L'étaler puis foncer le moule et piquer à la fourchette.
Répartir sur le fond, le jambon, la mozzarella et le Beaufort coupés en dés.
Battre les œufs avec le lait et la Maïzena ©. Saler légèrement et poivrer.
Verser le mélange sur le fond de tarte.
Saupoudrer de parmesan.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement sur le plat de service.
À savourer tiède avec une salade.