**MATERIEL :**

* 1 moule à tarte
* 1 fourchette
* 1 cul de poule
* 1 fouet
* 1 planche à découper et un couteau d’office
* 1 poêle et une spatule

**INGREDIENTS pour 6 personnes :**

* 1 rouleau de pâte brisée
* 3 œufs
* 250 g crème fraiche
* 150g lardons
* 16 olives vertes dénoyautées
* Sel, poivre, muscade
* 1 c à s moutarde

**TECHNIQUE :**

* Préchauffer le four à 200°C
* Dérouler la pâte brisée et la placer dans un moule à tarte. Piquer le fond à la fourchette. Moutarder le fond.
* Faire dorer les lardons.
* Pendant ce temps, mélanger les œufs battus et la crème fraîche.
* Ajouter les olives coupées en rondelles, les lardons cuits et dorés.
* Verser la préparation sur le fond de pâte.
* Mettre au four 30 min.

