

Tarte au roquefort et poires



*Abaissons la pâte...*Piquer le fond de votre pâte à tarte avec une fourchette pour éviter les boursouflures sur les préparations en cours de cuisson la retourner aussitôt avant l'utilisation. Les trous de piquage se trouvant dessous, s'écarteront légèrement pour laisser sortir la vapeur qui se forme entre le moule et la pâte évitant les boursouflures !



*Posons la pâte brisée ou feuilletée dans le moule...*Disposer dans le plat à tarte le papier sulfurisé ou beurrer largement.
Marquer bien les bords de la pâte dans le moule.
Couper le papier sulfurisé qui dépasse.



*Faisons la décoration du bord du moule...*Choisir votre décoration.
Ouvrir la boîte de sirop de poires, égoutter et couper en lamelles.



*Préparons l'appareil à flan...*Dans le bol du robot-mixeur ajouter les oeufs, la crème, la moitié du roquefort, 10 cerneaux de noix, pas de sel (roquefort), poivre, le jus du sirop de poire.
Mélanger quelques secondes.
Réserver sur le plan de travail.



*Prenons les poires en lamelles...*Disposer harmonieusement les lamelles de poires sur le fond de la tarte.
Verser délicatement le contenu du mixeur en répartissant d'une façon égale sur la tarte.



*Prenons le roquefort et les cerneaux de noix...*Parsemer sur la surface de la tarte des dés de roquefort et les cerneaux de noix.
Enfourner pendant 45 minutes.
Vérifier la cuisson en plongeant la lame du couteau au centre, elle doit ressortir sèche.



Difficulté : Recette facile
Coût: Économique
Temps total : 1 h.
Préparation : 15 min.
Cuisson : 45 min.

Ingrédients de la recette
Recette pour 8 personnes

Pour l'appareil à flan

- 150 g d'oeufs(3 oeufs)
- 100 g de crème
- 35 g de roquefort
- 30 g de cerneaux de noix
- 0,5 g de poivre
- 200 g de jus de sirop de poires

Pour la tarte au roquefort et aux poires

- 280 g de pâte brisée à dérouler
- 450 g de poires au sirop

Décoration

- 35 g de roquefort
- 30 g de cerneaux de noix

Préchauffer le four th 6 (180°C)

-

Les conseils de Supertoinette

Recette pour une entrée avec une salade d'endives ou pour un repas du soir.
Elle peut également être coupée en cubes pour un apéritif !
Réchauffer quelques secondes au micro-ondes.
Elle peut se manger froide pour une sortie à la campagne !

Quel vin avec la tarte au roquefort et poires ? servi avec un Montbazillac, avec un Muscat du Languedoc et même un Porto.

Bon appétit !