

[Imprimer](#)

Tartes feuilletées au roquefort et aux noix



Quantité

4 Personne(s)

Préparation

20 min

Cuisson

20 min

Repos

45 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Intermédiaire

Ingédients

pour Tartes feuilletées au roquefort et aux noix

- 150 g de roquefort
- 100 g de ricotta
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de pignon de pin
- 1 oeuf
- 1 échalote
- Sel fin, poivre noir du moulin
- 30 g de beurre
- Pour la pâte feuilletée :
- 200 g de farine
- 5 g de sel fin
- 1 verre d'eau froide
- 150 g de beurre

Préparation

pour Tartes feuilletées au roquefort et aux noix

- 1** Préparez la pâte feuilletée :
- 2** faites dissoudre le sel dans un verre d'eau.
- 3** Mettez la farine dans une terrine, creusez un puits, versez-y l'eau et délayez d'abord à la cuillère en bois puis à la main.
- 4** Travaillez rapidement la pâte, elle doit être rugueuse comme la pâte à pain. Laissez-la reposer 15 à 20 min dans la terrine recouverte d'un linge.
- 5** Sur une planche farinée, étalez la pâte en rond en laissant la partie centrale plus épaisse (1.5cm) que les bords (0.5cm).

- 6** Pétrissez le beurre à la fourchette, déposez-le sur la partie épaisse de la pâte et enfermez-le en rabattant les bords de la pâte et en les soudant avec un peu d'eau.
- 7** Etalez cette pâte en un rectangle allongé, pliez en trois en rabattant le premier tiers vers vous et le troisième en remontant.
- 8** Tournez la pâte d'un quart de tour pour mettre l'ouverture à droite, puis étalez à nouveau le rectangle, pliez en trois et donnez un quart de tour à droite. Laissez reposer 15 à 20 min au frais.
- 9** Reprenez la pâte, placez bien l'ouverture à droite et donnez les troisième et quatrième tours. Laissez reposer 15 à 20 min au frais.
- 10** Donnez enfin les deux derniers tours.
- 11** Allumez le four th.7 (210°).
- 12** Etalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 à 4 mm.
- 13** Foncez-en 4 moules beurrés de 10 cm de diamètre.
- 14** Battez l'oeuf en omelette.
- 15** Dorez-la pâte avec l'oeuf et posez-les sur une plaque de cuisson.
- 16** Hachez grossièrement les pignons et les cerneaux de noix.
- 17** Faites les dorner doucement dans une poêle avec 30 gr de beurre et une échalote finement hachée.
- 18** Pendant ce temps, écrasez le roquefort à la fourchette dans un plat creux. Ajoutez la crème fraîche et la ricotta. Mélangez soigneusement.
- 19** Salez et poivrez généreusement au moulin.
- 20** Répartissez les cerneaux et les pignons dans le fond de chaque moule.
- 21** Etalez par-dessus la préparation au fromage.
- 22** Enfournez et laissez cuire 20 mn.
- 23** Sortez du four et servez sans attendre avec une salade.

Accord vin

pour Tartes feuilletées au roquefort et aux noix

un Montagne st-émilion (rouge, Bordelais)