



## Tarte au Roquefort



6 pers



15 mn

### Les ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 verre d'eau
- 150 g de roquefort
- 2 poires fermes
- 3 oeufs
- Crème fraîche
- Lait
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Préparer la pâte brisée. Dans un récipient, mettre la farine, le sel, le beurre coupé en dés et un peu d'eau.

#### Etape 2

Travailler la pâte avec les mains en ajoutant petit à petit l'eau restante.

#### Etape 3

Étaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.

#### Etape 4

Pour la garniture : mélanger les oeufs battus, la crème fraîche et le lait. Saler, poivrer.

#### Etape 5

Peler et couper les poires en tranches

#### Etape 6

Sur la pâte, répartir le roquefort en miettes et les tranches de poire. Verser la préparation précédente.

#### Etape 7

Mettre au four à 210°C (Th.7) pendant 25 minutes.

