

Tarte fine poires, roquefort et noix

Ingrédients

Pour la pâte brisée semi-complète pour 1 moule rond de 26cm et un moule rectangulaire de 10.5*35 (garder 2/3 des proportions pour un moule standard)

350g de farine T80

- 175g de beurre
- 7g de gros sel
- 70g d'eau environ

Pour l'appareil, toujours pour 2 petites tartes :

- 2 poires
- 150g de roquefort
- 4 càs de crème fraîche épaisse
- 20 cerneaux de noix
- sel, poivre
- huile de noix

Instructions

Commencez par réaliser la pâte brisée. Dans le bol du robot, équipé du batteur plat, mélangez la farine avec le beurre mou coupé en dés. Ajoutez le gros sel, puis l'eau petit à petit, afin de former une boule de pâte homogène et non collante. Étalez votre pâte au rouleau sur un plan de travail fariné ou sur une Silpat. Foncez-la dans votre ou vos moules, préalablement chemisés si besoin.

Réservez la pâte au frais pendant une heure minimum.

Préchauffez le four à 180 degrés. Lorsqu'il est chaud, enfournez pour 10 minutes.

Epluchez les poires et retirez les trognons et les pépins. Découpez-les en fines lamelles.

Lorsque le fond de tarte est précuit et refroidi, étalez sur une couche de crème fraîche (avec 2 càs) sur tout le fond puis disposez les tranches de poire dessus. Je ne les ai pas superposées mais j'ai recouvert toute la surface de la pâte brisée.

Concassez les noix. Répartissez la première moitié sur les poires. Puis émiettez le roquefort sur la tarte. Enfin, répartissez les noix restantes. On obtiendra deux cuissons de noix, une tendre sous le fromage fondu et une autre au goût fumé grâce aux noix torréfiées en surface. Salez (peu) et poivrez.

Enfin enfournez pour environ 25 minutes, toujours à 180 degrés. Surveillez la cuisson pour que le fromage ne dore pas trop.

Avant de servir, on peut verser un petit filet d'huile de noix sur la tarte.