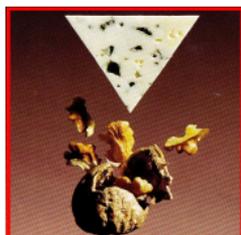


Les Recettes du Fromager



Pour 6 Personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

250g de Roquefort

7 Œufs

100 g de Crème
Fraîche

150 g de Noix

10 1/2 cerneaux de
Noix

125 g de beurre

250 g de Farine

Conseil du Fromager

Accompagner cette
tarte d'une salade et
servir avec un Co-
teaux du Layon ou un
Riesling d'Alsace

Tarte aux Noix et au Roquefort

Mélangez la farine avec le beurre, 1 jaune d'œuf, une pincée de sel et de l'eau pour obtenir une pâte brisée.

Étalez la pâte dans un moule de 27 cm de diamètre, préalablement beurré et faire cuire à four chaud 180 ° pendant 15 mn

Mélangez au mixeur le Roquefort, 4 jaunes d'œufs, la crème fraîche et les noix, afin d'obtenir une préparation homogène.

Incorporez délicatement 6 blanc d'œufs préalablement montés en neige et garnir le fond de pâte.

Décorez la tarte avec les 1/2 cerneaux de Noix

Faire cuire 20 mn et servir Chaud



54 rue Basse - LILLE
tel :03. 20. 55. 60. 28

345 rue Gambetta - LILLE
tel:03. 20. 40. 23. 05