



enfin!

LE FROMAGER

Tarte fine poire et Bleu d'Auvergne

Ingrédients pour 6 personnes

- 30 g de beurre
- 150 g de Bleu d'Auvergne
- 2 poires et demie
- Un peu de sucre
- Cumin - Paprika
- Sel et poivre du moulin
- 1 rond de pâte Brisée

Préparation

Dans une poêle, mettez le beurre et les poires tranchées finement à cuire. Rajoutez un peu de sucre, du cumin, du paprika, un peu de sel et laissez cuire quelques minutes. Gardez un peu de croquant pour vos poires.

Étalez la pâte Brisée sur une plaque avec du papier sulfurisé puis disposez une à une les tranches de poires les plus fermes. Comblez ensuite les trous avec les plus cuites. Rajoutez ensuite des morceaux de Bleu d'Auvergne sur toute la surface de la tarte.

Mettre à cuire pendant 20 minutes à 180° (th 6).

Vous pouvez rajouter si vous le souhaitez quelques cerneaux de noix et un peu de crème fleurette dans la cuisson des poires. Egouttez-les de l'excès de matière grasse. Il n'est pas besoin de précuire le fond de pâte.