

Tarte au Roquefort et aux Poires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	230 g
- OEUF(S)	4
- LAIT	100 ml
- CREME FRAICHE	100 ml
- ROQUEFORT	150 g
- POIRE(S)	2 (type Conférence)
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Déroulez la pâte et étalez-la dans le moule à CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Pelez et coupez les poires en dés.
- Coupez le fromage en dés.
- Versez le mélange aux œufs sur la pâte. Répartissez ensuite les dés de poires et le fromage. Terminez par quelques cerneaux de noix.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.

