

## *Tarte au Bleu des Moines de Val-Dieu, Noix et Poires*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- PÂTE BRISEE	1x
- POIRE(S)	2
- BLEU (FROMAGE)	2x 125g des Moines de Val-Dieu
- CERNEAU(X) DE NOIX	50g
- OEUFS	3
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Etalez la pâte sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Pelez et coupez les poires en dés et répartissez sur la pâte.
- Otez la peau des fromages et coupez-les ensuite en dés et répartissez sur la pâte comme les poires.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
- Versez ce mélange sur les dés de fruits et de fromage.
- Concassez les cerneaux de noix sur toute la surface de la quiche.
- Enfourez au micro-onde position CRISP pendant 18 minutes.

