

Tarte Blanche au Gorgonzola, Chorizo, Poires et Éclats de Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	voir DI-106 : avec 300g de farine
- GORGONZOLA	100g
- POIRE(S)	1/2
- CHORIZO	50g en petits dés
- ECHALOTE(S)	1/2
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	6 c à soupe
- POIVRE	
- CERNEAU(X) DE NOIX	quleques



Recette:

- Préparez la pâte comme indiqué à la recette DI-106 avec 300g de farine (en adaptant les autres ingrédients en proportion).
- Pour 2 tartes :
- Coupez le fromage en dés ainsi que le chorizo. Emincez l'échalote.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Etalez la pâte au rouleau aussi finement que possible. Déposez-la dans le plat CRISP.
- Répartissez la crème fraîche sur toute la surface avec le minimum de bords puis ajoutez les échalotes, le chorizo et les dés de fromage. Ecrasez quelques cerneaux de noix. Poivrez.
- Enfournez pour 8 minutes.
- Découpez sur une grande assiette en petites portions individuelles.
- Servez sans attendre.