

Tarte fondante poireaux, roquefort et poires au cumin et graines



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

Une tarte originale qui saura séduire tout le monde autour de la table !

Recette proposée par : Sophie Pierard Naphegyi

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 jeunes poireaux
- 150 g de roquefort
- 1 belle poire
- 3 cuillères à soupe de graines torrifiées et broyées (amande, tournesol, potiron, sésame)
- 2 cuillères à soupe de crème d'avoine
- 1 cuillère à soupe de cumin entier torrifié

Préparation

- 1 Détaillez les poireaux en fines lamelles et faites réduire en compote doucement avec une belle cuillère d'huile d'olive. Retirez du feu.
- 2 Ajoutez la crème d'avoine et le roquefort en petits morceaux pour qu'il fonde avec la chaleur résiduelle. Mélangez bien avant d'ajouter le cumin et les graines en poudre.
- 3 Épluchez la poire et coupez-la en fines lamelles, puis en petits morceaux. Ajoutez-les à la préparation.
- 4 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6-7.
- 5 Étalez la pâte finement et piquez-la à la fourchette. Foncez un moule à tarte (ici un carré).
- 6 Répartissez la préparation sur le fond de tarte et enfournez pour 30 minutes environ. Baissez la température à 180°C, thermostat 6 après 10 minutes.
- 7 Démoulez délicatement sur le plat de service et régalez-vous.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

