

Tartelettes roquefort et noix



Entrée **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Pour la décoration, mettre des cerneaux de noix sur les tartelettes et entourez de salade. Pour parfumer votre vinaigrette, utiliser de l'huile de noix.

Recette proposée par : Zoreole

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 100 gr de roquefort
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 120 gr de fromage blanc 20 %
- 35 gr de cerneaux e noix décortiquées
- sel, poivre
- 1 batavia

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°.
- 2 Beurrez et farinez vos moules à tarte de 14.5 cm de diamètre.
- 3 Dans un récipient, écrasez le roquefort avec une fourchette.
- 4 Ajoutez la crème, le fromage blanc, les oeufs et les noix concassées.
- 5 Mélangez bien le tout au fouet.
- 6 Salez et poivrez.
- 7 Etalez la pâte et faire deux cercles de 16 cm de diamètre. Avec le reste de pâte, faire une boule et réetalez au rouleau à pâtisserie pour faire le 3ème cercle.
- 8 Etalez les cercles de pâte feuilletée dans chaque moule.
- 9 Piquez le fond avec une fourchette.
- 10 Versez la préparation dans chaque moule.
- 11 Enfournez pour 25 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

