

Tourte au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 200 g de roquefort
- 2 dl de fromage blanc
- 2 dl de crème fraîche
- 5 oeufs
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez le roquefort coupé en morceaux avec le fromage blanc, la crème fraîche et 1 pincée de poivre. Vous devez obtenir une préparation lisse.
- 2 Ajoutez un à un 4 oeufs. Salez et poivrez.
- 3 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 4 Foncez la tourtière d'une pâte feuilletée et versez le mélange au roquefort. Recouvrez avec le second cercle de pâte et soudez bien les 2 pâtes ensemble en humectant les bords avec un peu d'eau.
- 5 Faites des losanges sur le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau pour la décoration.
- 6 Battez le dernier oeuf en omelette et avec un pinceau badigeonnez le dessus de la tourte.
- 7 Enfournez environ 35 minutes. Mettez un papier d'aluminium sur la tourte en fin de cuisson si elle prend trop de couleur.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

