Tarte au Roquefort

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 verre d'eau
- 150 g de roquefort
- 2 poires fermes
- 3 oeufs
- Crème fraiche
- Lait
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Préparer la pâte brisée. Dans un récipient, mettre la farine, le sel, le beurre coupé en dés et un peu d'eau.

Etape 2
Travailler la pâte avec les mains en ajoutant petit à petit l'eau restante.

Etape 3
Étaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.

Etape 4
Pour la garniture : mélanger les oeufs battus, la crème fraiche et le lait. Saler, poivrer.

Etape 5
Peler et couper les poires en tranches

Etape 6
Sur la pâte, répartir le roquefort en miettes et les tranches de poire. Verser la préparation précédente.

Etape 7
Mettre au four à 210°C (Th.7) pendant 25 minutes.