

Tarte aux poires, bleu d'Auvergne et noix

Une bonne petite tarte de saison , réalisée rapidement en remplaçant la pâte de base par des feuilles de brick qui amènent un côté bien croustillant...



Tarte poires, bleu d'Auvergne et noix

Matériel

- un moule à tarte anti adhésif en acier avec fond amovible



FORMEGOLOSE™, moule à tarte avec fond amovible, 28 cm, en acier avec double couche d'anti-adhérent, couleur noir

Ingrédients pour une tarte

- 3 feuilles de brick
- un peu de beurre fondu
- un peu de tapioca: le tapioca va permettre d'absorber l'humidité du mélange œuf et fromage sans en altérer le goût
- 2 poires bien fermes
- le jus d'un citron

Pour le mélange au fromage

- 150 g de crème liquide
- 200 g de bleu d'Auvergne
- un œuf
- poivre
- des noix ou des noix de pécan (40 g coupées et quelques unes pour la présentation). Vous pouvez utiliser des noix de pécan caramélisées, ce sera encore meilleur! Pour la recette cliquez [ici](#).

Préparation

- Pelez les poires; coupez-les en deux et ôtez le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne. Coupez les demis poires en tranches. Citronnez-les avec le jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.



Préparez les poires

- Coupez grossièrement quelques noix. Réservez.



Concassez les noix

- Pour la préparation au fromage: dans une casserole faites fondre à feu doux le fromage dans la crème. Laissez retomber en température et hors feu ajoutez l'œuf entier. Mélangez de manière homogène et poivrez.



Ajoutez l'œuf dans le mélange

- Beurrer les feuilles de brick et les empiler dans le moule à tarte. Enfourniez 5 minutes à 180°. Puis saupoudrez le fond de la tarte avec un peu de tapioca qui va empêcher aux feuilles de brick de se ramollir.



Beurrer les feuilles de brick

- Répartissez le mélange au fromage dans la tarte et disposez les tranches de poire par dessus. Beurrez légèrement avec du beurre fondu les poires qui dépassent. Saupoudrez les brisures de noix sur la tarte et disposez quelques noix entières au milieu.



Garnissez le fond de tarte

- Enfournez à 180° pendant 30 minutes. Servez avec une bonne salade...



Tarte poires, bleu d'Auvergne et noix