

TARTE PANAIS POIRE ROQUEFORT

POUR 6 PERS

FAIRE REVENIR 1 POIREAU, 1 OIGNON DANS 2 CS D'HUILE D'OLIVE, LAISSER CUIRE 10 MINUTES À PETIT FEU, AJOUTER 3 PANAIS ET 3 POIRES ÉMINCÉS ET LAISSER ENCORE CUIRE UNE DIZAINE DE MINUTES EN REMUANT BIEN, ASSAISONNER.

MIXER DANS UN BOL :

- **3 ŒUFS**
- **150 GR DE CRÈME FRAICHE**
- **150 GR DE ROQUEFORT**
- **POIVRE (PAS DE SEL À CAUSE DU ROQUEFORT)**

ÉTALER UNE PÂTE BRISÉE DANS UN MOULE, DISPOSER LES LÉGUMES ET VERSER LE MÉLANGE LIQUIDE, PARSEMER DE 50 GR DE NOIX CONCASSÉES

FAIRE CUIRE 45 MIN À 190 °