

Tarte au Bleu et aux noix

Les quantités d'ingrédients pour un moule à tarte de 30 cm de diamètre

- pâte brisée
- 3 œufs + 1 jaune
- 200g de cerneaux de noix hachés (mais pas mixés, il faut qu'on trouve encore des morceaux de noix)
- 200g de bleu d'Auvergne (ou d'un autre bleu pas trop sec)
- 160g de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie.

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° (th 6)
2. Étalez la pâte brisée dans le moule à tarte légèrement beurré. Piquez légèrement le fond de tarte avec une fourchette.
3. Émiettez le bleu d'Auvergne dans un saladier. Ajoutez les œufs entiers et le jaune.
4. Incorporez les noix hachées, le fromage blanc, la cuillère d'eau de vie et poivrez.
5. Fouettez le tout avec une fourchette.
6. Versez le mélange sur le fond de tarte.
7. Mettez à cuire environ 30 min (vérifiez la cuisson..)
8. Laissez tiédir.