

Tarte au roquefort et aux noix



Le roquefort et les noix s'accordent toujours à merveille, les noix apportent du croquant à la force du roquefort, c'est un vrai délice. J'ai décidé d'allier ces deux ingrédients dans une tarte très savoureuse. Les noix se trouvent dans la pâte ce qui donne un délicieux goût et du croquant à celle-ci et le roquefort dans la garniture ce qui donne au final une tarte très gourmande, très réconfortante.

Pour une tarte d'environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

200g de farine blanche

50g de farine de sarrasin

120g de beurre demi-sel

85g de noix

2 pincées de sel

Pour la garniture:

3 oeufs

170g de crème liquide entière

170g de lait

130g de roquefort

40g de gruyère râpé

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte:

Faites griller les noix à sec dans un poêle. Hachez-les plus ou moins finement et réservez.

Mélangez dans un saladier les farines, et le sel. Creusez un puits et ajoutez le beurre coupé en dés, puis pétrissez du bout des doigts, jusqu'à obtenir un sable grossier.

Versez 1 ou 2c. à soupe d'eau froide, jusqu'à former une boule de pâte. Ajoutez les noix hachées et pétrissez de nouveau.

Emballer la pâte dans du film alimentaire, puis placez-la 30min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Etalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et garnissez-en un moule à tarte. Piquez-en le fond, recouvrez de papier sulfurisé puis de billes de céramique.

Enfournez à blanc pour 15min. Puis laissez refroidir à température ambiante sans éteindre le four.

Préparez la garniture:

Coupez le roquefort en morceaux et une fois le fond de tarte refroidi, déposez dessus les morceaux de roquefort.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez. Mélangez bien puis versez cet appareil sur le fond tarte.

Enfournez pour 30 à 35min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servez chaud, tiède ou froid.