

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Tarte aux poires de saison gratinées au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 150g de Bleu de Gex ;
- ✓ 250g de pâte brisée ;
- ✓ 5 poires ;
- ✓ 20cl crème fluide ;
- ✓ 1 pincée de noix de muscade.

Préparation

Mettre le four en chauffe à 6/7°.

Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée étendue au rouleau.

Éplucher les poires, les couper en tranches et les répartir sur la pâte. Les arroser avec un filet de crème fraîche fluide.

Découper le Bleu de Gex en fine lamelles et les répartir sur la préparation.

Porter au four et laisser cuire pendant 25'.

Servir la tarte immédiatement accompagnée d'un vin Chardonnay.

Recette originale de la ferme auberge "La Bergerie", 39260 Moirans-en-Montagne.

