

Tarte au poires de saison gratinées au Bleu de Gex

Ingrédients pour 4 portions :

Bleu de Gex : 150 gr
Pâte Brisée : 250 gr
5 poires
crème fluide : 200 ml
1 pincée de noix de muscade

Préparation

Mettre le four à chauffer à 6/7

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

Eplucher 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

Mettre au four et laisser cuire pendant 25 min.

Servir la tarte immédiatement accompagnée d'un vin Chardonnay.