

Tarte aux poires

…à la Fourme d’Ambert et au Bleu d’Auvergne

Il vous faut :



1 pâte feuilletée ou brisée

2 ou 3 poires

100g de fourme d’Ambert

100g de bleu d’auvergne

150g de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel poivre

Préchauffer le four à 180°.

Mixer la crème avec la moutarde et la fourme d’Ambert et verser ce mélange sur la pâte, préalablement étalée dans le moule.

Parsemer le tout de morceaux de bleu d’Auvergne.

Couper les poires, épluchées et épépinées, en lamelles et en garnir la tarte.

Faire cuire environ 30mn et déguster tiède avec une salade verte.