

## TARTE Roquefort/Noix

- 1 rouleau de 200g de pâte feuilletée
- 200 g de cerneau de noix
- 2 dl de crème fraîche
- 200 g de roquefort
- 130 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- noix de muscade

---

-Hacher les noix finement (sauf ceux de la décoration, environ 10 cerneaux)

-Réduisez la crème de roquefort à la cuillère

-Ajouter les noix hachés mettre la crème fraîche puis les œufs, le gruyère, assaisonner de muscade et de poivre, chauffez le four thermostat 8

-Mettre la pâte dans une tourtière et la piquer, mettre la préparation au four

-Badigeonner au jaune d'œuf les bords de la tourtière (si besoin)

-Glissez au four 10 à 15 mn puis placer les cerneaux de noix, Thermostat 5 pendant encore 20 à 30 mn , puis servir chaud avec une salade

[www.sene.name](http://www.sene.name) ou [www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)

## FLAMICHE Bourguignonne

250 g de pâte brisée ; farine; 10 poireaux bien blancs; 60g de beurre; 2 verres de crème fraîche; sel; poivre ; 75 g de gruyère râpée.

---

Allumez le four à thermostat 6/7

Etalez la pâte au rouleau sur une planche légèrement farinée? Garnissez en une tourtière, piquez le fond. Laissez cuire à vide de 20 à 25 mn. Pendant ce temps épluchez les poireaux ne gardez que la partie blanche, fendez les en croix, lavez les, faites les cuire 8 mn à l'eau bouillante salée, égouttez les.

Laissez fondre la moitié du beurre dans une casserole. Ajoutez les poireaux coupés en tronçons, laissez les revenir pendant qq mn, saupoudrez d'une cuillère de farine. Délayez & incorporez crème fraîche, sel, poivre. Laissez bouillir doucement qq instants sur feu doux. Hors feu incorporer 50 g de gruyère râpé. Le four à 7/8. Verser cette préparation sur le fond de tarte. Finissez de recouvrir de gruyère et le beurre, Mettez au four très chaud et laissez gratiner 10 à 15 mn [www.sene.name](http://www.sene.name) ou [www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)