

Tarte à la poire et au bleu

Pour 2 personnes

- 300g de pâte feuilletée
- 1 poire
- 40g de fromage bleu (Kikorangi)
- 50g de crème fraîche
- 120g de ricotta
- Romarin, sel & poivre
- Sucre roux

- 1/ Préchauffer le four à 200°C
- 2/ Etaler la pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée
- 3/ Piquer la pâte avec une fourchette
- 4/ Mélanger la ricotta, la crème fraîche, sel, poivre et romarin (qui peut-être remplacé par du thym)
- 5/ Couper de fines lamelles de poire
- 6/ Etaler le mélange de ricotta sur la pâte feuilletée
- 7/ Ensuite parsemer de petits morceaux de fromage bleu
- 8/ Disposer les lamelles de poires par dessus
- 9/ Saupoudrer légèrement de sucre roux
- 10/ Cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.